



## **Andre liv på egen krop**

### **En mangeartet etnografi over franske naturvinbønder, vinstokke og vine**

Ahl, Sofie Isager

*Publication date:*  
2015

*Document version*  
Andet version

*Citation for published version (APA):*

Ahl, S. I. (2015, feb 20). Andre liv på egen krop: En mangeartet etnografi over franske naturvinbønder, vinstokke og vine. *Institut for Antropologi, Københavns Universitet*.

SOFIE ISAGER AHL

# ANDRE LIV PÅ EGEN KROP

EN MANGEARTET ETNOGRAFI OVER FRANSKE  
NATURVINBØNDER, VINSTOKKE OG VINE



KANDIDATSPECIALE • INSTITUT FOR ANTROPOLOGI  
KØBENHAVNS UNIVERSITET



Andre liv på egen krop. En mangeartet etnografi over franske naturvinbønder, vinstokke og vine.

© Sofie Isager Ahl  
Kandidatspeciale  
Januar 2015

Institut for Antropologi  
Københavns Universitet  
Vejleder · Cecilie Rubow

Forsideillustration © Plume & Pierre Jancou





*L'écologie n'est pas un problème à résoudre mais à contempler.*

Isabelle Sorente

*Når noget er godt, så er det også guddommeligt. I dette er min etik på forunderlig vis sammenfattet. Kun det overnaturlige kan udtrykke det overnaturlige... det gode ligger uden for kendsgerningernes rum.*

Ludwig Wittgenstein



## Indholdsfortegnelse

Indledning.....	9
Felten og feltarbejdet .....	12
Naturvin og naturvinbevægelsen .....	16
Analytisk ramme .....	20
Specialets opbygning.....	28
Kapitel I – Søstrenes erfaring.....	31
Hos søstrene.....	32
Spørgsmålene falder til jorden.....	36
Historiske perspektiver på naturvin .....	38
Gentagelsen.....	42
Økologi .....	45
Søstrenes erfaring.....	48
Kapitel II – I vinstokkens sted .....	51
Tegn på liv.....	52
Levende tegn .....	55
Metamorfoser i vinmarken .....	60
Plantesaftens vej.....	63
I vinstokkens sted .....	65
Kapitel III – Levende vin .....	69
Vin kan leve .....	70
Vinen kommer igen .....	77
Frygten for en radikal diskontinuitet fra verden.....	80
Antropocæn opvågning .....	83
Levende vin.....	86
Konklusion – Andre liv på egen krop .....	89
Abstract .....	95
Litteraturliste.....	96
Bilag 1: Kort over de franske vinregioner.....	104
Bilag 2: Les vin S.A.I.N.S.....	106
Bilag 3: Vinstok.....	107
Bilag 4: Guyot-beskæring .....	108



## Indledning

Togbanen snor sig mellem de bløde bjerge på vejen fra Besançon til Arbois. To vogne er der kun på det lille tog, og de hælder fra side til side, når et bjerg tvinger os til at slå et sving. Jo nærmere vi kommer Arbois, vinhovedstaden i Frankrigs mindste vinregion, Jura, jo hyppigere står vinstokkene, indtil rækkerne til sidst synes endeløse på det flade stykke, der strækker sig mod Bourgognes bjerge i vest. Det er i dette landskab, at store dele af mit feltarbejde er gået med at lære at beskære vinstokke, binde dem op, flaske vine, gøre rent og luge eller på anden vis forsøge at gøre mig behjælpelig i Alice og Charles' vinproduktion. Og det er i disse omgivelser, jeg første gang noterede mig, hvor lille en vinbonde ser ud i sin mark. Særligt i regnvejr, som Jura har ry for at have en del af, forsvinder de i regntøjet med bøjet ryg over stokkene eller på hug med hænderne i jorden. Det ene menneske ved den ene stok midt i de tredive, fyrre, halvtreds rækker der udgør marken, og som med nabomarkerne der støder op til, får landskabet til at ligne et veritabelt vinland.

Trækker vi os ud af marken og i stedet betragter Frankrig som landbrugsnation, så bliver det tydeligt, at den lille vinbonde ikke nødvendigvis er særlig "lille" over for sin vinmark. Ud af Frankrigs samlede landbrugsareal dækker vinmarker ca. 15%, men står for omtrent halvdelen af landbrugets samlede pesticidudledning (Rudolf 2012:77). Det er derfor blandt andet vinproduktion, der gør Frankrig til verdens tredjestørste forbruger af pesticider – kun overgået af USA og Japan (Valo 2014). Flere kontroverser omkring vinproduktionens og særligt pesticidernes negative effekter på miljøet huserer i dag i de franske dagblade. Den franske avis *Le Monde* har bragt flere historier blandt andet i forbindelse med, at 23 børn og deres underviser blev syge, fordi deres skole lå tæt op af en vinmark, der blev sprøjtet en dag vinden blæste den forkerte retning (se fx Garric 2014c)<sup>1</sup>. Der tales om, at vi

---

<sup>1</sup> Derudover har sagen om vinbonde Emmanuel Giboulot i Bourgogne trukket overskrifter i såvel franske som udenlandske medier (se Garric 2014a, 2014b; Rosenthal 2014), da han blev retsforfulgt, fordi han i sommeren 2013 nægtede at sprøjte sine vinmarker med det insektdræbemiddel Pyrèvert, som var blevet påbudt alle vinbønder i hans område at sprøjte med, efter der var set enkelte tilfælde af vinstokke ramt af en alvorlig sygdom båret af græshopper. Giboulot stod til seks måneders fængsel og en bøde på 30.000 euro. Den 7. april 2014 blev han idømt 1.000 euro i bøde og påbudt at sprøjte sine marker. Han ankede dommen og blev den 4. december 2014 frikendt af domstolene i Dijon.

befinder os i en ny epoke i jordens historie. 'Det antropocæne' har kemiker Paul Crutzen og biolog Eugene Stoermer døbt denne era, som de mener påbegyndtes for omtrent tohundrede år siden, og som de har karakteriseret ved, at menneskets aktiviteter gradvist har vokset sig til at blive en geologisk kraft (Crutzen & Stoermer 2000:17). I en antropocæn kontekst er mennesket en ambivalent figur med en handlekraft, der er forstørret op til at kunne favne og true hele planeten, skriver antropologerne Eben Kirksey og Stefan Helmreich (Kirksey & Helmreich 2010). Vi bliver betragtet som den primære agent, der driver klimaforandringer, masseudrydelser og omfattende destruktion af økosystemer omkring på kloden (Kirksey & Helmreich 2010:549). Mennesket er med andre ord blevet meget "stort".

De vinbønder, jeg har arbejdet med, er vinbønder i og af denne tid – med bevidstheden om dette billede af mennesket som destruktiv kraft. Det antropocæne er som beskrevet et geologisk begreb, der i sit udgangspunkt har at gøre med den abstrakte størrelse "klimaforandringer", som vinbønderne ikke oplever i deres daglige arbejde. De observerer arbejdet dag for dag: De oplever bier dø og ser konsekvenserne af pesticidbrug meget tydeligt i landskabet (erosioner, fladbankede marker). Det er gennem disse observationer, at erfaringen om mennesket som destruktiv kraft er vokset frem<sup>2</sup>. De forsøger at gøre sig små over for vinmarken – små på den måde at de fravælger megen af den teknologi, de kemikalier og den videnskab, der står til rådighed for moderne vinproducenter. Dermed forsøger de at begrænse omfanget af den destruktion, som de mener, menneskets handlinger kan medføre. De fravælger den teknologi, kemi og videnskab, som ifølge historiker James Simpson har mindsket vejrets indflydelse på moderne vinproduktion, hjulpet til at lette det hårde fysiske arbejde og bekæmpelsen af sygdomme (Simpson 2011:5). Disse hjælpemidler kan i vid udstrækning sikre bønderne et godt høstudbytte, og dermed også de indtægter der er nødvendig for deres egen overlevelse. Det er derfor ikke uden tab, at vinbønderne gør sig "små". De producerer det, der populært kaldes "naturvin". Ved naturvin forstår jeg en vin, der hverken er blevet filtreret, klaret, tilsat sukker eller svovl, og hvor der som behandling i vinmarkerne kun er benyttet kobbersulfat i form af bordeauxvæske mod rådformen meldug og svovl mod rådformen ødium. Samt at vinmarkerne ikke er sprøjtet med hverken kemisk gødning, kemisk

---

<sup>2</sup> Lignende konklusioner drages i Hastrup og Rubows studie af, hvordan mennesker på tværs af kloden lever med klimaforandringer (Hastrup & Rubow 2014).

ukrudtsfjerner eller insektdræbende middel<sup>3</sup>. Naturvinbønderne knytter en bestemt etik til det at producere vin, som de sprogliggør ved fx at sige, at vinstokkene, druerne og vinen skal respekteres, og som vinbonde skal man have tillid til "sin drue".

Dette speciale har til formål at undersøge vinbøndernes forhold til andre livsformer, navnlig vinstokken og vinen, ved at se nærmere på den konkrete praksis, der er forbundet med deres vinproduktion. Som jeg vil vise i dette speciale, er et af de særligt interessante forhold ved naturvinbønderne, at den sociale forandring de arbejder for har sit primære udtryk i deres håndværkspraksis. De forsøger med andre ord ikke at ændre verden med sprog men med handlinger: Forandringen de søger er indlejret i deres bevægelser. Det er disse handlinger, jeg igennem afhandlingen bestræber mig på at udarbejde et passende sprog for. Mit overordnede argument er, at vinbønderne igennem deres praksis kropsliggør såvel vinstokke som vin. De mærker disse livsformers liv på egen krop og stræber efter, at deres handlinger og arbejde er i forlængelse af dem – i forlængelse af en verden, der rækker udover os mennesker. Snarere end at lade teknologierne og kemikalierne styre omfanget af deres indblanding i disse andre liv lader de deres egne kroppe – deres kræfter, fornemmelser, vilje – sætte grænserne for deres indgriben i markens økosystem og vinens liv.

Det er ikke kun vinbønder, der lader deres arbejde inspirere af det antropocæne. Den udfordring som det antropocæne fordrer har fået antropolog Deborah Bird Rose til at efterspørge fornyet opmærksomhed på de sammenhænge, der knytter os sammen i fællesskaber på tværs af arter (Rose 2009:87). I kølvandet på blandt andet denne forespørgsel er et emnefelt vokset frem, som Kirksey og Helmreich har kaldt 'multispecies ethnography' (Kirksey & Helmreich 2010) eller 'mangeartet etnografi,' som jeg har valgt at oversætte begrebet. I et forsøg på at skrive kultur i det antropocæne retter flere antropologer blandt andet opmærksomhed mod en gentolkning af antropos, mennesket, og dennes interaktion med andre arter på jorden (Kirksey & Helmreich 2010:549). Det er inden for denne overordnede analytiske diskussion, jeg har valgt at placere mit studie. Jeg mener, at vinbøndernes forhold til vinstokkene og vinen udgør et særlig frugtbart udgangspunkt for en

---

<sup>3</sup> Min definition af begrebet er inspireret af vinetiketterne hos to af mine informanter. Det er ikke alle, der definerer naturvin, som jeg gør her – denne diskussion vender jeg tilbage til.



diskussion af menneskets kontakt og samarbejde med andre arter. Ved at dreje mit analytiske fokus i denne retning, bestræber jeg mig på at arbejde ud fra samme strategi som vinbønderne, dvs. bevæge mig fra det menneskelige mod andre arter eller i hvert fald søge at belyse hvad det menneskelige kan siges at være – hele tiden med det sigte at vi som art skal blive bedre til at forstå, hvorledes vi kan sameksistere og interagere med andre arter på vores planet uden at destruere dem, hvis vi selv som art vil overleve denne antropocæne era.

### *Felten og feltarbejdet*

Feltarbejdet, der ligger til grund for dette speciale, har jeg foretaget mellem februar og juli 2013 med vinbønder primært i vinregionerne Jura og Loire<sup>4</sup>. Jeg har besøgt i alt syv vinbønder i Loire, en enkelt i henholdsvis Beaujolais og Alsace samt en håndfuld i Ardèche blandt andet i forbindelse med større vinsmagninger.

Den overvejende del af mit feltarbejde, knap tre måneder, var jeg i Arbois i Jura, hvor jeg deltog i arbejdet hos Alice og Charles, et yngre vinbondepar i 30'erne, der har lavet vin sammen siden 2005 og har to børn i den tidlige skolealder. Hos Alice og Charles fik jeg mulighed for at arbejde i marken, vineriet<sup>5</sup> og tage med til smagninger og derigennem få en forståelse af, hvad det praktiske arbejde som vinbonde går ud på. Skal man være selvstændig vinbonde i Frankrig, er det obligatorisk som minimum at have en erhvervsuddannelse inden for vin (en såkaldt CAPA *vigne et vin*, der kan efterfølges af en gymnasiegrad, *Bac pro CGEA vigne et vin*). Alice er uddannet viningeniør fra *Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques* i Bordeaux (ENITA). Efter sin uddannelse tog hun tre år til Chile, New Zealand og Californien, hvor hun arbejdede på større domæner. Men nu har hun med egne ord forladt alt, hvad hun har lært, til fordel for naturlig vinproduktion. Charles er uddannet tekniker i ønologi og vinavl men droppede ud af overbygningen, fordi de ikke underviste i økologi. Alice beskriver, at hun ikke havde samme følsomhed over for økologien som Charles, det var noget hun fik af at arbejde i markerne med jorden og planterne.

Alice og Charles følger i deres arbejde den biodynamiske månekalender i det omfang, det er praktisk muligt og gør brug af flere af de præparater,

---

<sup>4</sup> Se Bilag 1 for kort over de franske vinregioner.

<sup>5</sup> *Vineri [cuverie]* er det sted, hvor druerne bliver lavet til vin, hvor de presses og vinen aldres og hældes på flaske.

der er knyttet hertil. De begyndte på det biodynamiske, fordi deres jord ikke var så levende, fortæller Alice, "økologi var ikke helt nok". De har brugt biodynamiske præparationer siden 2007, men ingen af dem har læst om det biodynamiske landbrug eller foretaget konkrete observationer – det lader bare til at virke, som Alice siger. Jeg deltog i et biodynamisk træf sammen med Alice, hvor hun gav udtryk for, hvor spændende det var at høre den meget dedikerede biodynamiske vinbonde fortælle. Men da bonden begynder at tale om, at han helst står ude i marken en hel time for at dynamisere vand,<sup>6</sup> trækker Alice vejret lidt tungt: "Balance i familien er også vigtig," hvisker hun til mig, mens han taler, "jeg har ikke en time til at røre i et eller andet, selvom det lyder dejligt". Hun fortæller, at diskussionen samme morgen med Charles havde været, om de skulle holde fri den kommende fredag, selvom hun gerne ville binde vinen op, så de kunne blive færdige. "Skal vi ikke sælge børnene, hvis vi ikke kan bruge en dag på dem, sagde han til mig, da jeg sagde, at jeg ville arbejde fredag". "Men vi var jo sammen med dem i weekenden," fortæller hun grinende, at hun havde indvendt. Hvortil Charles eftersigende svarede, at der regnede det. "Så du har fri [*quartier libre*] på fredag, Sofie, for det bliver godt vejr og vi skal lege med vores drenge".

Generelt har Alice den holdning, at man bør have respekt for alt levende – dyr, planter, børn og også konventionelle vinbønder. Hun anerkender, at de konventionelle vinbønder har bestemte, særligt økonomiske forpligtelser, der gør, at de er nødsaget til at sprøjte deres marker – samt at disse sprøjtemidler var "det nye" og revolutionerende for flere af de ældre vinbønder, dengang de begyndte. Hun bestræber sig derfor på at udvise forståelse for, at de andre ikke har forståelse for hende og Charles' projekt med naturlig vinproduktion. Denne holdning kommer gang på gang på prøve, når de bliver konfronteret med byens konventionelle vinbønders misbilligende holdninger til deres arbejde og vine. De har været ude for, at en konventionel vinbonde, der har marker op til den ene af deres parceller, sprøjtede den af deres rækker, der var tættest på hans mark, for som han sagde, "man skal genere [*fais chier*] økologerne".

Alice og Charles gik i 2014 ud af AOC [*Appellations d'Origine Contrôlée*] – det franske kontrolsystem, der bestemmer om en vinproducent må skrive

---

<sup>6</sup> En særlig teknik til at omrøre vandet, der kan gøres med håndkraft eller maskine, og som benyttes til de biodynamiske præparationer.

produktionsstedet på flasken<sup>7</sup>. I den forbindelse har de oplevet distancen til andre vinbønder i området vokse, fordi de ikke længere sælger deres vine som repræsentative for egnen. Det var en svær beslutning særligt for Alice, der længe har taget det som en æressag, at AOC skulle acceptere deres vine og dermed udvide forståelsen af, hvordan vine fra Arbois kunne smage. Men i sidste ende blev det for meget for dem, at de lokale repræsentanter fra AOC skulle komme og nedgøre deres vine, kræve dem svovlede eller på anden vis manipulerede for at de ville acceptere dem, når Alice og Charles selv var tilfredse med dem og ikke fandt kritikken konstruktiv, men snarere som udtryk for en indskrænkethed i forhold til, hvordan vin kan smage. Eftersom deres vine som regel bliver solgt hurtigt, særligt til lande som Danmark og Japan, har de ikke brug for AOC til at sælge deres vine.

I Loire besøgte jeg i flere omgange Patrick, en vinbonde i 40'erne, der har produceret naturvin i over ti år. Vores dagslange samtaler om vinen, markerne, livet, døden og naturen har i høj grad præget tænkningen i dette speciale. Patrick smagte naturvin for første gang i 1999. På det tidspunkt arbejdede han for et større domæne, der producerer konventionel vin. Han besluttede sig for starte sit eget, så han opsøgte den bonde, hvis vin han havde smagt og tog derfra rundt til flere bønder i Frankrig, der alle producerer naturvin. Han talte med dem, smagte vinene, så markerne og tog ved lære, før han vendte hjem og begyndte sit eget arbejde. I dag er flere yngre vinbønder i området begyndt at lave vin som ham. "Når de unge spørger mig i dag, hvordan de skal gøre, siger jeg – gør det forsigtigt [*doucement*]. Fra tid til anden brug lidt svovl og lidt gær – i starten. Det tager ca. fem år at gå fra kemi [*chimie*] til økologi [*bio*]. Ti år er super. Det tager tid. Jeg ville gøre det med det samme – og vi fik vine der uuuh," fortæller Patrick og viser med hænderne, hvor ustabile hans vine var dengang: "Der var masser af dårlige bakterier". "Det tager tid at lære håndværket, så man kan lave vin uden svovl," siger han og gør en dæmpende bevægelse med hænderne – "rolig... rolig... [*tranquille*]".

Patrick beskriver sit arbejde med vinproduktion som "en langsom opvågning" og mener, at alle kan lave naturlig vin, så længe de blot er ydmyge. Han har problemer med forældre og søskende, der ikke forstår hans arbejde. Patrick er fraskilt og har to døtre – den ene i

---

<sup>7</sup> AOC blev oprettet for at beskytte fransk vin mod forfalskninger. Se Teil (2010) for beskrivelse af de kontroverser og mistænkeligheder der gennem tiden har omgæret AOC.

gymnasiealderen, den anden i starten af 20'erne. De lader til begge at have forståelse for hans vinarbejde – og den ene af de to hjælper ofte til i marken. Vin og vinstokke er for Patrick en ledsager, en kompagnon i et menneskes liv. Han holder koncerter i sine marker for at vise jorden taknemmelighed og hælder hvert år en flaske vin ud i hver mark – en symbolsk gestus for at vise taknemmelighed.

I Arbois bor flere vinbønder, der producerer naturvin. Flere af dem er gode venner med Alice og Charles, og jeg besøgte dem, mens jeg boede i byen, diskuterede med dem til vinsmagninger, eller mødtes med dem til et fyraftensglas i Stéphanes vinbutik. Jeg var under opholdet i Arbois indlogeret hos Stéphane, der udover at være gode venner med både Alice, Charles og Patrick er sommelier og vinhandler. Han har lært mig meget om “den færdige” vin og givet mig en fornemmelse for den franske vinkontekst for bøndernes arbejde. I Arbois interviewede jeg desuden repræsentanter fra det lokale vinkooperativ for at få indtryk af, hvordan størstedelen af byens vinbønder producerer og tænker om vin. I tillæg har jeg mødt flere danske, svenske og norske vinimportører, der arbejder med naturvin, hvilket har givet mig en fornemmelse af den nordiske kontekst for vinbøndernes arbejde. Gennem vinsmagninger lærte jeg desuden franske distributører og vinhandlere at kende, og gennem venner i Paris, hvor jeg var bosiddende fra sommeren 2010 til sommeren 2013, har jeg deltaget i smagninger og diskuteret naturvin med flere entusiaster der. Årene i Paris har desuden gjort, at jeg allerede beherskede det franske sprog, før jeg påbegyndte feltarbejdet, hvad der selvsagt har været en stor fordel i arbejdet med vinbønderne.

Min felt er således ikke knyttet til ét bestemt sted og en bestemt gruppe mennesker, men er snarere vokset frem omkring vinen og strækker sig på tværs af både vinregioner og landegrænser. Det er således en felt drevet af en bestemt interesse snarere end et feltarbejde i mere traditionel antropologisk forstand, der er knyttet til et bestemt sted (Gupta & Ferguson 1997:38). Det kommer sig primært af, at jeg fik adgang til vinbønderne via danske vinimportører. Flere af naturvinbønderne har den oplevelse, at den danske vinverden er mere åben over for deres vine, end den franske er, hvad de antager kan skyldes, at der i Danmark ikke er de samme konventioner og traditioner med vinproduktion, som er tilfældet i Frankrig. De franske kontakter i vinkooperativet i Arbois har jeg opsøgt på opfordring af vinbønderne. Felten er i den henseende vokset ud af mit arbejde med bønderne. Jeg har fulgt deres opfordringer

i et forsøg på at få indsigt i, hvordan de forstår deres egen kontekst. I deres tilgang til vinproduktion og vinens smag føler de oftere et fællesskab med deres importører og distributører end med bønderne nede om hjørnet i det lokale vinkooperativ. Specialets analytiske projekt holder sig til at forstå vinbøndernes arbejde og er således defineret også af de grænser, jeg har sat for min egen undersøgelse (Madden 2010:39, 53).

Min interesse i menneskers relationer til andre arter er vokset ud af mødet med vinbønderne, men er også et produkt af det efterfølgende arbejde med at bearbejde mine data og finde den rette antropologiske ramme at placere min undersøgelse i. I min synopsis for feltarbejdet kredsede jeg om, hvad det vil sige at lave naturvin, og hvordan naturen og det naturlige findes som valg i naturvinbøndernes tilværelser og arbejde med vinen. Dette forblev min metodiske tilgang til feltarbejdet, der var frugtbar undervejs på feltarbejdet, eftersom det tillod mig et klart overordnet tema i mine spørgsmål, deltagerobservation og feltnoter: Hvordan laver man naturvin? Forud for feltarbejdet var mit mål, at jeg ville lære, hvordan man helt praktisk producerer naturvin. Vinbøndernes forhold til vinstokkene og vinen er naturligvis meget afgørende i produktionen af naturvin, men produktion er ikke blevet et analytisk objekt i sin egen ret. Det er i den henseende væsentligt at bemærke, at min interesse for vinstokkene og vinen som andre "arter" end mennesker også kommer af, at den tid jeg tilbragte med vinbønderne var en periode på året, hvor den største del af deres tid og kræfter bliver brugt i marken og i mindre grad i overvejelser omkring arbejdet i vineriet. Jeg har i behandlingen af min data fundet, at et analytisk fokus på vinbøndernes forhold til vinstokkene og vinen vækker bedre resonans med bøndernes eget overordnede projekt end et analytisk fokus på produktion. Jeg bruger ikke pseudonymer til vinbønderne, da ingen har bedt om at blive anonymiseret, men jeg har af etiske årsager valgt at udelade efternavne og domænenavne for at sløre deres identitet en smule.

#### *Naturvin og naturvinbevægelsen*

Fælles for de vinbønder jeg har arbejdet med er, at de producerer det, der populært kaldes "naturvin". Følgende skema<sup>8</sup>, der er udarbejdet til

---

<sup>8</sup> Se Bilag 2 for at se skemaet i højere opløsning.

organisationen Les Vin S.A.I.N.S.<sup>9</sup> (Vins Naturels 2014), er behjælpeligt for at forstå teknikaliteterne i den produktionspraksis, som begrebet dækker over. Dog overtager jeg ikke alle skemaets kategorier, af grunde jeg vender tilbage til.



I skemaets overskrift står “Vin: fermenteret druesaft”, som er en standard definition af vin, som det blandt andet står skrevet i det anerkendte referenceværk *The Oxford Companion to Wine* (Robinson 2006)<sup>10</sup>. Den utydelige skrift, man ser i flaskerne, er de forskellige produkter, det er tilladt at tilsætte vinen i overensstemmelse med de forskellige certificeringer eller kategorier. Tallene under flaskerne indikerer, hvor mange miligram svovl per liter vin, det er tilladt at tilsætte under de respektive kategorier. Skemaet har til formål at vise, at det, vi normalt forbinder med vin, i virkeligheden ikke blot er “fermenteret druesaft,” som vi (jf. Robinson 2006) kunne ledes til at tro.

<sup>9</sup> S.A.I.N.S. står for “Sans Aucun Inérant Ni Sulfite ajouté”, der oversat betyder “uden nogen interventioner eller svovl tilsat”.

<sup>10</sup> Mere præcist skrives der: “The narrower definition, relevant to this book and accepted throughout Europe, is that wine is ‘the alcoholic beverage obtained from the fermentation of the juice of freshly gathered grapes, the fermentation taking place in the district of origin according to local tradition and practices.’” (Robinson 2006:768)

Som det ses på den konventionelle vinflaske længst til venstre, er det tilladt at tilsætte en hel række stoffer, men det er kun svovl, der skal deklareres på flasken (se Goode & Harrop 2011:111-139 og Rudolf 2012:90-93 for diskussion af de mange interventioner og tilsætningsstoffer der er almindelige i konventionel vinproduktion). Ikke færre end 96 stoffer er det ifølge fransk lov tilladt at tilsætte vin uden at deklarere det – modsat fx mineral vand der er pålagt krav om udførlig varedeklaration (Munck 2014).

Samtlige vinbønder, jeg har arbejdet med, producerer vin som det foreskrives af Les Vins S.A.I.N.S – som er repræsenteret ved flasken yderst til højre. Men jeg overtager som sagt ikke skemaets kategori for denne praksis, primært fordi ingen af de vinbønder, jeg har arbejdet med, er medlem af de organisationer, hvis forskrifter deres praksis stemmer overens med. Alice og Charles' vine er certificeret økologiske og biodynamiske – de to flasker der er betegnet henholdsvis "Bio" for økologisk og "Demeter," der er den biodynamiske certificering, mens Patricks vine ingen certificering har overhovedet. Jeg vælger at kalde deres vin for naturvin, da det er det begreb, der oftest bruges til at beskrive vine, der produceres som deres. Patrick omtaler ofte sin vin som naturvin [*vin nature*], mens Alice og Charles er mindre konsistente i deres navngivning. Nogle gange kalder de det naturvin [*vin nature*], økologisk vin [*vin bio*], levende vin [*vin vivant*] eller slet og ret vin [*vin*]. I mine studier er jeg stødt på ikke færre end seks forskellige betegnelser for disse vine med mere eller mindre samme produktionspraksis: *vin vivant*, *honest wine*, *natural wine*, *naked wine*, *authentic wine* og *vin s.a.i.n.s.*

Naturvin er et omdiskuteret og ofte kontroversielt emne i vinkredse, og der er efterhånden skrevet en del litteratur om emnet. Rachel Black og Paul Cohens artikler er dog de eneste, der behandler emnet samfundsvidenskabeligt (Black 2013, Cohen 2013). Den resterende litteratur er af journalistisk eller naturvidenskabelig karakter (se fx Broomé & Arvidson 2014, Chauvet 1998, Feiring 2011, Goody & Harrop 2011, Morel 2008). Det er sigende, at beskrivelsen af vinbøndernes produktionspraksis ofte er i negationer ("vi tilsætter *ikke* svovl, gær, enzymer ect..."), som flere har bemærket (Black 2013:280, Teil 2012:482<sup>11</sup>, Goode & Harrop 2011:141). Naturvinbønderne repræsenterer nemlig samlet set en betydningsfuld udvikling i

---

<sup>11</sup> Antropolog Geneviève Teil kommenterer vinbønder, der producerer naturvin, men de er ikke fokus for hendes studie (Teil 2012).

vinhistorien, idet der både i deres diskurs og vinproduktionspraksis er indlejret en kritik af mainstream, konventionel vinproduktion, som det har udviklet sig siden 2. verdenskrig (Cohen 2013:261). At vinbønder eller bønder generelt udøver en form for modkultur er dog ikke et nyt fænomen i Frankrig (se Betchel 1976, Lachiver 1988)<sup>12</sup>.

“Naturvinbevægelsen” bliver ofte brugt i flæng som en bredere samlet betegnelse for de vinbønder, vinimportører, bloggere og forbrugere, der producerer, importerer, sælger eller blot holder af disse vine. Black, der som nævnt er den ene af to samfundsvidenskabelige forskere, der specifikt har studeret naturvin, kalder naturvinbevægelsen: “an ill-defined and rag-tag movement,” (Black 2013:280). Hun analyserer dem som en samlet bevægelse og konkluderer, at det er en bevægelse fuld af modsætninger, der i vid udstrækning kan siges at handle om forbrug og selvdefinering gennem forbrug (Black 2013:293). Da der er store forskelle mellem de forskellige aktørers arbejde med og forståelse af vinen, har jeg fundet, at der er væsentlige aspekter af de forskellige aktørers forståelse af og forhold til naturvin, som går tabt ved at betragte dem samlet. Dette speciale kredser derfor om nogle enkelte vinbønders praksis, som af mange placeres inden for denne bevægelse. Jeg har ikke fundet, at vinbøndernes arbejde med naturvin og deres tilgang til vinen på nogen måde kan siges at handle om hverken forbrug eller selvdefinering gennem forbrug. Blacks observationer vækker dog uden tvivl resonans, når vi ser på andre af bevægelsens aktører – heriblandt naturligvis forbrugerne.

Jeg har tit hørt nordiske vinhandlere, importører og entusiaster, der arbejder med eller holder af naturvin kalde flere af vinbønderne “lidt tossede”. Sådanne affærdigelser af bønderne og mange af de interne stridigheder om hvad naturvin er, ikke er, eller bør være, som jeg har oplevet kan opstå, mener jeg ofte kommer af manglende gensidig forståelse for, hvordan de forskellige aktører i bevægelsen hver især arbejder med eller forholder sig til vinen. Med enkelte undtagelser taler de fleste af de danske, svenske og norske aktører, der arbejder med disse vine, som jeg har lært at kende igennem feltarbejdet, intet eller kun sparsomt fransk. Der kan således også opstå nogle helt konkrete

---

<sup>12</sup> Særlig velkendt er det store vinbondeoprør i 1907, hvor syv døde da omtrent 800.000 mennesker demonstrerede i Montpellier mod forfalskning af vine med slagrøb som “Til kamp mod bedrageriet, leve den naturlige vin”; det var på denne tid sukkeret, der var symbol på forfalskede vine (se Smith 1978).



problemer i den gensidige forståelse. Jeg har et håb om, at specialets snævre fokus på få vinbønders praksis kan være informativt for de nordiske aktører og hjælpe dem til bedre at forstå vinbøndernes arbejde med og forståelse af naturvin.

### *Analytisk ramme*

Selvom der, så vidt jeg ved, kun er skrevet to artikler om naturvin inden for samfundsvidenskaben (Black 2013, Cohen 2013), og naturvin og aktørerne omkring vinen derfor må betragtes som en understuderet felt i antropologien, er vin mere generelt blevet behandlet både inden for antropologien, sociologien og i særdeleshed etnologien. Antropologiske studier af vin er primært foretaget af franske forskere, der studerer franske vinbønder og vinproduktion og formidler deres undersøgelser på fransk (se fx Teil et al 2011, Demossier 1999, Chaudat 2004), hvorfor kendskabet til forskningen desværre er begrænset uden for Frankrig. Inden for tidligere fransk etnologi findes et utal af studier, der igennem tiden har dokumenteret udviklingen i fransk vinproduktion. Flere har set på de kulturelle praksisser omkring vinifikationsmetoder, som de knytter sig til de forskellige regioner (Amiel 1985, Guille-Escuret 1985, 1988, Millet 1987, B. Royer 1985, C. Royer 1977, 1988), overførsel af viden (Bonniel 1983), studeret fester (Portet & Demossier 1992, Royer 1988), eller hvordan vinen er blevet folkløse (Laferté 2002, 2003)<sup>13</sup>.

Uden for Frankrig har vin og antropologi en kort fælles historie, der kun knap kan spores tilbage før årtusindskiftet. Men med Robert Ulin og Rachel Blacks (2013) samling af nyere antropologisk forskning på området synes der at være grobund for at tale om en vinenes antropologi, der både i forhold til indhold, sprog og forskerens egen nationalitet når ud over Frankrigs grænser – en tendens mit eget studie kan siges at være en del af. Ulin og Blacks skriver sig op imod den foreliggende, primært historiske og etnologiske litteratur om fransk vinproduktion (se fx Dion 1977, Duby 1976, Royer 1980, Smith 1978), studier der har prioriteret en monografisk vinkel og behandlet enkelte regioner i dybden i forhold til den historiske udvikling af de kulturelle praksisser omkring vinproduktion. Ulin kritiserer denne litteratur for næsten udelukkende at beskæftige sig med de regioner, der er kendt for at producere kvalitetsvine eller *grands crus*, som de mest præstige fyldte vine betegnes

---

<sup>13</sup> Se desuden Chaudat for en gennemgang af de forskellige retninger de tidligere franske studier har taget (Chaudat 2004:16-17).

konventionelt. Han argumenterer for, at udeladelsen af de mindre vinbønder kan tilskrives en række historiske hændelser, der underminerer den lille bonde og opløfter vin til et nationalt kulturelt symbol ved at associere den med eliten (Ulin 1987:77). Mit studie af enkelte vinbønder i regionerne Loire og Jura, der traditionelt set ikke er kendt for at producere disse præstigefyldte vine, kan derfor betragtes som svar på hans kritik af den forelæggende litteratur og et forsøg på at udvide de etnografiske studier til at favne også de mindre bønder i de mindre kendte franske vinregioner.

Natuvinbønderne kan siges at være en del af det fokusskifte, som antropolog Marion Demossier (2013) har beskrevet. Jord, geografisk placering og prestigefyldte vinregioner har i høj grad domineret beskrivelser af kvalitetsvine, skriver hun, men med en bevægelse som denne og generelt den tiltagende interesse for økologiske vin, der er kommet i de seneste år i Frankrig (se Teil et al. 2011, Cardona et al. 2014) skiftes opmærksomheden over på det konkrete arbejde, der gøres med vinen (Demossier 2013:197). Demossier er ikke ene om denne kritik, som flere antropologer har rettet mod det dominerende fokus på produktionssted og *terroir*<sup>14</sup> inden for vinverdenen (se også Teil 1999, Teil et al 2011, Ulin 2013). Både Demossier og Ulin interesserer sig i deres tidlige såvel som senere studier (Demossier 2001, 2010, 2011, 2013; Ulin 2002, 2008, 2013) for, hvorledes de anerkendte vinregioner, produktionsformer og vine konstrueres og reproduceres under indflydelse af såvel historieskrivning som national politik og udefrakommende kapital. Flere af de nyere antropologiske studier af vin udforsker ligeledes de forskelligartede magtprocesser og politiske og økonomiske interesser, der har gjort regioner som fx Bordeaux, Bourgogne og Champagne til ophøjede steder, hvor vin brandes som særlig attraktiv (se fx Lem 2013, Farmer 2013)<sup>15</sup>. Jeg mener, at dette er et meget vigtigt og relevant perspektiv på den franske vinverden, meget lig den type kritik, som mine informanter retter mod den konventionelle franske vinverden. Deres kritik rettes også mod den videnskab, der gøres

---

<sup>14</sup> "Stedets smag", har antropolog Amy Trubek (2008) kaldt *terroir* – begrebet står for mikroforholdenes indflydelse på vinens smag (fx der hvor druerne har vokset og vinen aldret)

<sup>15</sup> Den nyere litteratur indbefatter også en række studier foretaget uden for Frankrig. Her undersøger flere, hvordan den franske tradition for at sætte vinens geografiske oprindelse i centrum påvirker fx de østeuropæiske lande. Vinregioner i disse lande er som følge af den franske model i færd med at skabe eller rekonstruere traditioner og stedbaseret smag (se fx Buzalka 2013, Jung 2013, Kopczynska 2013).

brug af i den konventionelle vinproduktion og som muliggør, at man kraftigt kan påvirke vinen, så dens smag som konvenkvens kan ensrettes i de forskellige vindistrikter. Naturvinbøndernes kritik manifesteres sprogligt ved, at de fx fastholder, at deres vin er “levende”, “naturlig” eller “ærlig” – og altså ikke konstrueret eller ensrettet videnskabeligt, men produceret i overensstemmelse med “vinens natur” [*la nature même du vin*], som Patrick udtrykker det.

I de indledende faser af det analytiske arbejde med mit materiale var jeg inspireret af Teils (2012) studie af konflikten mellem det naturvidenskabelige syn på terroir og vinbønderes blik på samme. Da terroir ikke kan påvises naturvidenskabeligt, afskrives det af mange forskere ifølge Teil som en forestilling eller social konstruktion. Vinbønder og andre aktører inden for vinens verden påstår – modsat naturvidenskaben – at terroir kan smages i vine og betragter derfor terroir som et “reelt objekt” (Teil 2012:498). For at muliggøre at terroir er et “reelt objekt”, støtter hun sig til Bruno Latours ‘Science and technology studies’ (se fx Latour 1987). Inden for aktør-netværk teorien er mennesket ikke længere den eneste aktør (Latour 1993, 2003), men alt kan potentielt blive socialt. Ting er aldrig bare ting men formet med en aktørs intentioner, hvorfor aktøren på sin vis handler igennem de ting, han har skabt (Latour 2007:194). Ikke-menneskelige aktører handler således ved for eksempel at tillade et bestemt sæt handlemuligheder. Teil støtter sig til denne teori i sit argument, at terroir undsiger sig den “tingsliggørelse”, som almindeligvis skal være gældende, for at ting kan kaldes objektive inden for videnskaben (Teil 2012:498). Hendes opgør med de socialkonstruktivistiske forståelsesrammer af vin gjorde det oplagt for mig at søge i denne retning analytisk. Men qua den stærke økologiske bevidsthed i naturvinbøndernes tilgang til vinen og vinproduktionen fandt jeg efterhånden, at denne teori var utilstrækkelig til for alvor at begribe deres projekt. Med Teil og Latour kunne jeg nok forklare, at vinen var et produkt af bestemte praksisser, men ikke at og hvordan den selv var *levende* og således havde potentiale til også at udvikle sig selv.

Denne erkendelse ledte mig på sporet af det, der er blevet mit analytiske felt, den mangeartede etnografi. I den review artikel, som begrebet stammer fra, beskriver Kirksey og Helmreich (2010), hvordan denne retning inden for antropologien opstod i mødet mellem særligt tre felter: studiet af miljø/omgivelser, science and technology studies (STS), og

dyrestudier (Kirksey & Helmreich 2010:566). Men historisk har etnografiske studier af andre arter rødder helt tilbage til antropologiens kanoniske tekster. Tekster som Lewis Henry Morgans *The American Beaver and His Works* (Morgan 1868), i hvilken Morgan drager paralleller mellem menneskets og bæverens byggekundskaber og kritiserer menneskets manglende anerkendelse af det, han kalder de kloge "stumme" dyr (Morgan 1868:281-282). Inden for den mangeartede etnografi bliver der draget inspiration fra dette tidlige arbejde i antropologien. Studier af dyr – særligt med fokus på jagt, domesticering og dyrets rolle i totem og tabu systemer har optaget en væsentlig plads i klassiske etnografiske studier i det 20. århundrede. I denne litteratur er E.E. Evans-Pritchard, Mary Douglas, Claude Lévi-Strauss, A. R. Radcliffe-Brown og Edmund Leach de mest betydningsfulde, men deres arbejde har rødder langt tilbage i antropologiens historie (Kirksey & Helmreich 2010:550, se også Ingold 1988, Tambiah 1969). Den mangeartede etnografi kan således siges at være et nyt ord for en klassisk interesse i antropologien, som af flere grunde – blandt andet i lyset af det antropocæne – kalder på at blive genoplivet og gentænkt. Inden for den mangeartede etnografi udvides i dag den traditionelle antropologiske interesse for dyr og naturlige klassifikationer til også at favne andre livsformer – mikrober (Paxon 2008), insekter (Raffles 2010), svampe (Tsing 2009) – og nærværende speciale følger vinstokke og vine til listen over disse.

Min afhandling er primært inspireret af tre forskere – Tim Ingold (2000, 2012), Philippe Descola (2005) og Eduardo Kohn (2007, 2013). De har en fælles etnografisk interesse for menneskers relationer til andre livsformer og skriver sig alle op i mod Bruno Latours forståelse af ikke-menneskelige aktører. De er således en del af en pågående debat inden for den mangeartede etnografi, der drejer sig om, hvordan vi skal og kan begribe "ikke-mennesker" analytisk. Jeg vil i det følgende opridsede de forskellige positioner, jeg er inspireret af over for denne problematik og skitsere, hvor mit studie placerer sig i debatten.

Tim Ingold kritiserer Latour for at fokusere på artefakter på bekostning af levende organismer og argumenterer for, at Latours fokus på materialitet hindrer vores forståelse af de kræfter i forskellige materialer, der får ting til at vokse frem, kræfter som han mener er konstituerende for selve livet (Ingold 2012:428). Betragter vi objekter som for eksempel vin som et artefakt i den Latourske forstand – et "afsluttet objekt" med

Ingolds ord – så er det ifølge Ingold afskåret fra kilden til sin vitalitet (Ingold 2012:428, 435). Det var særligt denne kritik, der inspirerede mig til at søge væk fra Teil og Latours studier til at begynde med. Ingolds analytiske perspektiv tillader, at vinens udvikling handler om noget andet end at imødekomme forbrugernes forventninger. Betragtes vinen som et “afsluttet objekt”, eller et artefakt i Latours forståelse, vil enhver ændring, der foregår med den i stedet for at være knyttet til vinen selv, blive indskrevet i menneskers sociale liv og dermed være del af det, der er blevet kendt som forbrugsstudier (Miller 1987, 1995) En teori som Ingolds kan rumme, at vinens udvikling har at gøre med vinens eget liv. I specialet benytter jeg således Ingolds teori om materials økologi (Ingold 2012) til at beskrive, hvordan vinen kan siges at være levende.

Ingold har et fænomenologisk udgangspunkt for sine studier og betragter ikke mennesket som værende fundamentalt adskilt fra sine omgivelser, snarere er vi en del af dem i kraft af vores engagement heri – en særlig type væren, som han har betegnet “dwelling” (Ingold 2000:185). Af samme årsag ser han heller ikke grund til, at vi skelner mellem dyr og mennesker på et ontologisk plan, da dyr i ligeså høj grad som mennesker deltager i hverdagen (Ingold 2000:52). Den deltagende krop – om den er menneskelig eller ej – er således det, der deles på tværs af arter i Ingolds fænomenologi. Et standpunkt der medfører, at repræsentation inden for fænomenologien ikke er nødvendig for at forklare relationer (se Kohn 2014:286).

Philippe Descola deler ambition med Kohn og Ingold i bestræbelsen på at komme de store antropologiske dualismer til livs – natur og kultur, individ og kollektiv, krop og sind. Samtidig opretholder han den grundlæggende strukturalistiske ide, at der er en bred vifte af betydningsfulde forskelle i verden – mellem for eksempel mennesker og ikke-mennesker – der kan organiseres systematisk, ikke på trods af men på grund af disse forskelle (Descola 2014:268). I den henseende er hans projekt blevet betegnet som neostrukturalistisk (se Kapferer 2014). Descolas mål er at få en bedre forståelse af de principper, der guider den måde, mennesker skematiserer deres oplevelser på særligt i forhold til, hvordan vi adskiller og sammenholder forholdet mellem mennesker og ikke-mennesker. Til det formål sidestiller han fire grundlæggende måder, hvorpå mennesker relaterer til andre og kalder dem ontologier i forstanden: “systems of properties that humans ascribe to beings” (Descola 2006:139). Disse fire ontologier er 1) animisme, inden for

hvilken forskellige kroppe deler et lignende indre, et perspektiv der eksemplificeres i Amazonas multinaturalisme (Descola 2006:3-4); 2) naturalisme, hvor mennesker og ikke-mennesker deler fysikalitet, men kun mennesker besidder et indre, dette perspektiv eksemplificeres af moderne vestlig videnskab (Descola 2006:8); 3) totemisme, hvor bestemte grupper mennesker og ikke-mennesker deler indre såvel som ydre egenskaber, et perspektiv der ofte forbindes med australske aboriginals (Descola 2006:6-7) og, 4) analogisme, hvor mennesker og ikke-mennesker forstås som bestående af fragmenterede essenser, et perspektiv eksemplificeret i blandt andet det gamle Inkarige (Descola 2006:7-8).

I nærværende speciale er det kun den animistiske og naturalistiske ontologi, der har relevans for at begribe vinbøndernes forhold til vinstokken og vinen. Jeg anvender særligt Descolas beskrivelser af metamorfiske relationer – en interaktionsform, som han knytter til animistisk ontologi (Descola 2005:186-195). Det er med dette begreb, jeg søger at indkapsle, hvordan vinbønderne oplever henholdsvis vinstokken og vinens liv på egen krop.

Eduardo Kohns kritik af Latours tilgang til ikke-menneskelige aktører går primært på, at Latour ikke anerkender, at nogle ikke-mennesker er “et selv” og derfor ikke kun repræsenterede (jf. Latour 1993). De repræsenterer også selv – og det kan de uden at “tale” og uden at have brug for en “talsperson” (jf. Latour 2004:62-70) (se Kohn 2007:5). Kohns eget mål er at skabe en teoretisk ramme, der kan forklare, hvordan ikke-menneskelige livsformer kan repræsentere sig selv til trods for, at de ikke har noget “sprog” i menneskelig forstand<sup>16</sup>. Til det formål formulerer han en “anthropology beyond the human,” der gør op med den antagelse, at alle repræsentationelle fænomener har sproglignende kvaliteter (Kohn 2013:40). Udgangspunktet for dette opgør er, at han definerer livet – såvel det menneskelige som det ikke-menneskelige – semiotisk, dvs. som et produkt af tegnprocesser. Kohns studier ligger således i forlængelse af både den amerikanske semiotiker Charles S.

---

<sup>16</sup> Han støtter sig til blandt andre antropolog Terrence Deacon (Deacon 1997, 2012) der har argumenteret for, at der fremtræder “aboutness” – repræsentation, intention og formål i sin mest basale form – hvorend der er liv. Deacon argumenterer for, at den biologiske verden er konstitueret af de utallige måder, hvorpå både mennesker og ikke-mennesker opfatter og repræsenterer deres omgivelser, hvorfor betydning ikke kan siges at være en eksklusiv menneskelig kvalitet.

Peirces studier samt antropologen Gregory Bateson (Bateson 2000, 2002)<sup>17</sup>. Modsat visse fænomenologiske traditioner mener Kohn ikke, at det vi deler med ikke-menneskelige livsformer er vores kropsliggørelse i verden, men snarere det faktum at vi alle lever med og gennem tegn (Kohn 2013:9). Han argumenterer derfor, at eftersom semiosis er noget, alle livsformer deler, kan alle livsformer også siges at repræsentere verden – uagtet om de “taler”, som vi mennesker kommunikerer (Kohn 2007:19). Som Deacon pointerer, så er sproget en anomali i verden (Deacon 1997). Med afsæt i Peirces begreber forsøger Kohn således at skabe et rum, hvor oplevelsen kommer *før* sproget. I specialet anvender jeg hans semiotiske perspektiv til at indfange og præcisere, hvordan vinbønderne kan siges at ville ændre verden med handlinger snarere end sprog.

Det, mit speciale og disse forskere grundlæggende diskuterer, er de klassiske dualismer mellem natur/kultur, menneske/ikke-menneske, og hvordan vi forholder os til disse dikotomier og hvordan vi overskrider dem. Descola, Ingold og Kohns studier er alle foretaget med mennesker, hvis forståelse af andre livsformer ikke har grund i den vestlige moralfilosofi<sup>18</sup>. Det gør dem paradoksalt nok særlig relevante for mit studie, idet vinbønderne i deres praksis på flere punkter afviger fra, hvordan vi antager, at vi i vesten forstår andre livsformer. Som Descola pointerer er disse dualismer opstået historisk, og jeg gør derfor et kort ophold ved den vestlige filosofihistoriske udvikling vedrørende forståelsen af menneskets forhold til andre arter. Jeg mener, at det er særlig relevant at kende til, idet de vinbønder, jeg har arbejdet med, alle er opvokset i Frankrig – et vestligt samfund, der inden for Descolas terminologi overordnet set, kan klassificeres inden for en naturalistisk ontologi (Descola 2005). Det vil sige, at vi må antage, at mennesker i Frankrig drager adskillelsen mellem sig selv og andre, ikke-menneskelige

---

<sup>17</sup> I dag arbejder også biolog Jesper Hoffmeyer (Hoffmeyer 2005) ud fra samme tese, der også kendes som biosemiotikkens grundlæggende idé: “Ifølge den biosemiotiske idé skal den levende natur forstås som essentielt båret af eller ligefrem bestående af semiosis, dvs. af tegn- og betydningsprocesser. Det følger af denne idé, at tegn- og betydningsprocesser ikke, som det ofte har været antaget, kan udgøre det kriterium, hvorpå der kan skelnes mellem naturens og kulturens områder. Snarere må de kulturelle tegnprocesser betragtes som særtilfælde af en mere omfattende og generel biosemiosis, der uophørligt udspiller sig i biosfæren” (Hoffmeyer 2005:17-18).

<sup>18</sup> Kohn har lavet feltarbejde blandt det quechua-talende Runa-folk i Ecuador; Descola har lavet feltarbejde med achuaerne i grænselandet mellem Peru og Ecuador; Ingold har arbejdet med samerne i det nordøstlige Finland.

livsformer på den baggrund, at de andre ikke har et “indre” (Descola 2006:8).

I vestlig moralfilosofi er mennesket blevet set som adskilt fra og over alle andre arter siden antikken, skriver antropolog Signe Howell (Howell 1996:127). En adskillelse der er blevet retfærdiggjort på baggrund af moralsk overlegenhed, og som ifølge Howell er blevet styrket af den cartianske adskillelse af krop og sind, associeret med henholdsvis følelser og tænkning (Howell 1996:127). René Descartes får ofte skylden for den dualistiske adskillelse mellem natur og samfund, som megen antropologisk tænkning ifølge Gísli Pálsson har antaget (Pálsson 1996:63)<sup>19</sup>. Og som mange antropologer både før og nu kæmper en stædig kamp for at forstå og gøre op med. Én måde at gøre op med denne dikotomi er at placere den inden for et bredere historisk og etnografisk perspektiv. Den franske videnskabshistoriker Robert Lenoble (Lenoble 1969) har beskrevet, hvordan ideen om natur har antaget forskellige former igennem historien. I Middelalderen var der ikke den radikale adskillelse af natur og samfund, som vi kender i dag, snarere blev mennesket opfattet som en integreret del af verden: “His interrelation with nature was so intensive and thorough that he could not look at it from without; he was inside it” (Gurevich i Pálsson 1996:65). Lenoble beskriver, hvordan relationen mellem Gud og Naturen blev kappet i 1800-tallet, og dette brud efterlod mennesket alene over for naturen (Lenoble 1969:381-382). Som følge af menneskets adskillelse fra “the mother-world of the Middle Ages and the nursing earth,” som Pálsson beskriver det, opstod den cartianske tvivl<sup>20</sup>, der ifølge Pálsson førte til en besættelse af objektivitet og naturvidenskab (Pálsson 1996:66). Naturen gik fra at være en “hun” til at blive en “det”, det vil sige et objekt, der kan forstås og kontrolleres i kraft af sin objektivitet (Pálsson 1996:66).

Mit håb er, at min analyse af vinbøndernes overvejelser omkring og forhold til vinstokkene og vinen kan være et led i en gentænkning af, hvordan vi bedst kan leve, forstå og tænke med ikke-menneskelige

---

<sup>19</sup> Den cartianske dualisme er, som Bateson slår fast, en adskillelse af “mind and matter” – krop og sind (Bateson 2002). Descartes udgangspunkt er en metodisk tvivl på den ydre verdens eksisten, ud af denne tvivl vokser visheden om subjektets egen eksistens: “Jeg tænker, altså er jeg” (Delius et al. 2005:43-44).

<sup>20</sup> Som beskrevet i forrige fodnote er Descartes udgangspunkt en metodisk tvivl på den ydre verdens eksisten og vores egne dommes objektivitet (Delius et al. 2005:44).



livsformer i lyset af det antropocæne. Jeg foreslår, at hvis vi betragter vinbøndernes arbejde med vinstokken og vinen som en særlig måde, hvorpå de repræsenterer disse livsformer, så kan en analyse af disse forhold også bidrage til antropologiens forståelse af og repræsentation af andre livsformer. Med andre ord mener jeg, at en mangeartet etnografi har noget at lære af vinbøndernes tilgang til vinstokkene og vinen, måske netop fordi vinbønderne som så mange af feltets forskere er opvokset i et samfund præget af en dualistisk adskillelse af mennesket fra andre arter, en dualisme som de ofte – men ikke altid, og ikke uden tab – lykkedes at trænge igennem i deres praktiske arbejde med vinproduktion.

### *Specialets opbygning*

Min undersøgelse er struktureret i tre kapitler. Første kapitel, “*Søstrenes erfaring*”, fungerer som en generel åbning af studiet. Jeg tager udgangspunkt i mit besøg hos to ældre søstre, der har produceret naturvin siden 1950’erne. Kapitlet lægger ud med en længere etnografisk beskrivelse af dette besøg, der har til formål at bringe læseren tættere på de mennesker, jeg har arbejdet med. Det giver mig efterfølgende anledning til at diskutere flere forhold, der er grundlæggende for specialets overordnede argument: Først diskuterer jeg min metodiske tilgang og karakteren af min data, dernæst det historiske perspektiv på produktionen af naturvin, før jeg holder de analytiske konklusioner, der er gjort om naturvinbevægelsen, op mod søstrenes tilgang til vinproduktion. Disse forhold har alle præget min analytiske tilgang til materialet, som jeg til slut i kapitlet illustrerer med en kort analyse af, hvordan grænserne mellem ude og inde kan siges at være ophævet hos søstrene. Overordnet bidrager kapitlet til at understrege relevansen af en analyse med fokus på vinbøndernes forhold til andre livsformer – navnlig vinstokken og vinen, som udfoldes i de to følgende kapitler.

Det andet kapitel, “*I vinstokkens sted*”, drejer sig om vinbøndernes forhold til vinstokken. Jeg tager udgangspunkt i de erfaringer, jeg gjorde i marken hos Alice, Charles og Patrick. Kapitlet lægger ud med at undersøge, hvordan Alice og Charles forholder sig til de øvrige planter i deres vinmark ved at se nærmere på, hvad “tegn på liv” i en vinmark kan siges at være. Jeg viser, hvordan en vinmark kan betragtes som en levende tegnproces, hvor det ikke blot er mennesker, der tolker tegn på liv – det gør også vinstokke, grævlinge og regnorme. Vinbønderne søger at være i forlængelse af denne levende tegnproces ved ikke at underminere planter og andre dyr som led i denne levende tegnproces,

men anerkende dem som livsformer der også tolker tegn på liv. Jeg undersøger til slut i kapitlet, hvordan de lever sig ind i, hvordan de andre livsformer i marken tolker tegn, hvilket kommer til udtryk blandt andet i forbindelse med beskæring [*tailler*] af vinstokkene.

I det tredje kapitel, "*Levende vin*", undersøger jeg vinbøndernes forhold til vinen. Jeg lægger ud med at beskrive, hvordan vinbønderne gennem deres praksis har fået den oplevelse, at vinen har et liv. Det gør jeg ved at holde deres vinproduktionspraksis op mod den konventionelle praksis. Jeg viser, at deres sprogbrug følger arbejdet med vinen og ofte har karakter af at være livsmetaforer. Dernæst undersøger jeg, hvordan det at smage vinene løbende over tid kan gøre, at vinbønderne kan have uforklarlige oplevelser af vinens liv. Det kommer til udtryk blandt andet i en oplevelse, Patrick havde, hvor en vin blev til eddike for senere igen at blive vin. Jeg undersøger, hvorfor og hvordan vinbønderne bestræber sig på ikke at være bange for, at det skal gå galt med vinen. Og argumenterer for, at de kropsliggør vinens liv ved at smage den, hvilket tillader dem fortsat at være i forlængelse af vinen trods frygt. Kapitlet afsluttes med en diskussion af den samfundskritik, som jeg mener er indlejret i vinbøndernes praksis og omgang med vinstokkene og vinen.



## Kapitel I – Søstrenes erfaring

I Loiredalen bor to ældre søstre, Anne og Françoise, som jeg besøgte en djævelsk kold martsdag i 2013. Fra 1950'erne og frem til 2004 producerede de naturlig vin. Deres kroppe er tydeligt mærkede af et livslangt arbejde med vinproduktion, og det faldefærdige udhus på grunden er stoppet til renden med støvede gamle årgange. De sælger ikke vinen længere, de giver den helst væk til de mennesker, der kommer på besøg. Men selvom vinproduktion ikke længere fylder deres dage, knokler de endnu på deres lille gård. Koen skal passes, ligesom haven og hønsene skal. Dette kapitel handler om søstrene, deres erfaringer og de erfaringer, jeg gjorde mig i mødet dem. Det var Patricks initiativ, at vi tog ud og besøgte dem. Han er kommet hos familien igennem flere år og overtog en del af deres vinmarker, da de måtte indstille vinproduktionen.

Kapitlet indledes af en længere etnografisk beskrivelse af mit besøg, som jeg har flettet sammen med deres historie. Formålet med denne beskrivelse er at komme tættere på søstrene, men også på mig som feltarbejder. Deres livserfaring og min erfaring fra mødet med dem giver mig anledning til at diskutere flere forhold, der er centrale for afhandlingens overordnede argument. Først ser jeg på min metode og karakteren af mine data. Det er et særlig interessant forhold at tage op i relation til mit besøg hos søstrene, fordi den svenske vinimportør Emil Broomé og journalist Emil Arvidson også har besøgt de to. Det skildrer de i den første svenske bog om naturvin (Broomé & Arvidson 2013), og det gør, at jeg er i den særegne position at kunne sammenligne min metodiske tilgang og data med deres. Det andet forhold, jeg diskuterer, er det historiske perspektiv på produktionen af naturvin, som søstrenes virke kan belyse. Det vil i den forbindelse blive klart, dels at naturvin ikke altid er blevet betragtet som en etisk praksis og dels at den historie, der almindeligvis fortælles om naturvin som en produktionsform, der opstod omkring biokemiker og vinproducent Jules Chauvet (Black 2013, Cohen 2013), udfordres af søstrenes virke: De producerede vin, som Chauvet foreskrev, tyve år før han efter sigende skulle have opfundet det. Jeg viser løbende, hvordan disse forhold har præget min analytiske tilgang til mit materiale og afrunder ved at sætte søstrenes eksempel op mod de analytiske konklusioner, som Black (2013) og Cohen (2013) har gjort om naturvinbevægelsen. Jeg argumenterer for, at søstrenes tilgang til vinproduktion adskiller sig fra disse konklusioner og beskriver deres

tilgang til vinproduktion med inspiration fra filosofen Søren Kierkegaards (1963 [1843]) værk om 'gentagelsen'. Kapitlet slutter af med, at jeg fremskriver, det jeg mener, at søstrene ville have os til at forstå under besøget: Økologien. Denne erfaring udfolder jeg igennem en analyse af deres hjem. Jeg argumenterer i den forbindelse for, at grænserne mellem udenfor og indenfor er ophævet: Deres kærlighed rækker uden for hjemmets fire vægge og vejret, og jorden fra støvlerne rækker indenfor.

### *Hos søstrene*

Da vi drejer ind af den lille grusvej til søstrenes grund, peger Patrick på et par træer, der står til højre for indkørslen. "De vokser ikke i Frankrig længere," siger han, "de er døde alle andre steder end her på grund af sygdom. Der er en boble omkring søstrenes hus, så de er i sikkerhed." Vi bliver budt velkommen af gående hunde og to krumryggede gamle damer. De kommer gående med langsomme skridt fra hver deres ende af grunden, begge støtter de sig til hver deres knorklede og uden tvivl hjemme-fundne stok. Françoise giver kindkys til os alle, Anne giver hånden og vi bliver vist ind i deres lille stue. Alt går langsomt. Anne tager møjsommeligt tæppet af en madras, som udover tre stole er de eneste siddepladser i den trange stue. Hun løfter først det ene hjørne lidt, trækker ligeså stille i tæppet. Tager små skridt hele vejen om på den anden side af bordet og løfter det andet hjørne. Trækker langsomt i det. Læner sig lidt ind over sengen og samler tæppet sammen i midten. Langsomt men sikkert lykkes det hende at få det helt af. Hun samler det sammen i armene og lægger det ind ved siden af. De to rum, der udgør huset, er kun adskilt af et tæppe, der er sømmet fast over dørkarmen. I det andet rum sover de. En seng fylder hele bredden af rummet og bunker af tøj og klæder – og nu også et tæppe, ligger spredt over den. I hjørnet af stuen står et brændekomfur med et par pletter og en kedel, mod bagvæggen står et par skabe og i den åbne kamin står en skænk med madvarer på – æg, løg, nyindkøbt brød og kiks. En kasse jordstøvede grøntsager står på gulvet ved siden af skænken. På spisebordet i midten af stuen er der fuld af ting: smør, kiks og marmelade, alt sammen bærer supermarkedet Casinos karakteristiske grønne øko-mærke.

Anne finder en klud og begynder bid for bid at rydde bordet, så der kan blive plads til, at vi sætter os. Hun tørrer brune stænk og pletter af voksduen. Hendes hænder er på størrelse med en fuldvoksen mands og

hendes fingre er tykke og stærke. Grove hænder, der er vant til at arbejde. Det virker som et endeløst projekt i det tempo, men der er ingen, der skynder på nogen, og det føles uhøfligt at tilbyde sin hjælp. Det er tydeligt, at de to søstre er vant til at klare sig selv. Françoise tager os med ud for at finde et par flasker vin i laden, mens Anne ordner bordet. Før vi når til vinen, skal vi hilse på koen *Calme* ("ro"), en smuk brun ko med glinsende pels og store øjne. Den lille stald den bor i er på størrelse med søstrenes stue, og der dufter friskt af hø og velplejet ko. Vi sludrer lidt med og om den, inden vi går ind i den anden ende af laden for at finde vin.

Der er kun en smal gang at gå på igennem det fyldte rum, hvor de opbevarer alle deres vine. Op af den ene væg ligger bunker af tomme, gamle pap- og plastikkasser og til den anden spærres de store jerngitrede kasser med vin vores adgang til de vine, der ligger bagerst i rummet. Françoise kan ikke komme rundt derinde, så Patrick kravler over et par kasser og flaskestabler for at nå nogle af de vine, søstrene ikke selv kan komme til. Françoise fortæller, at de var medlem af "Nature & Progrès"<sup>21</sup> sammen med de allerførste bønder i Frankrig, der arbejdede økologisk – det var den eneste type godkendelse eller certificering dengang, forklarer Patrick. Det var for at forsvare naturen, siger Françoise: "Natur – og fremskridt, naturen er jo ikke mod fremskridt," klukker hun. "Vi kørte 50km! – helt til Tour for at komme med til møderne!" fortæller hun, "Vi havde kun en gammel, gammel bil, så vi måtte stille den i Angers og så tog vi toget". Det var spændende snakke dengang, synes hun og viser på en vin fra 1988, hvordan de har skrevet deres garantier på etiketterne:

- Jeg garanterer, at der ikke er tilsat sukker til denne vin.
- Jeg garanterer, at min hvidvin er produceret af ren chenin blanc og min rødvin af ren cabernet.
- Jeg garanterer, at vinen ikke er blevet filtreret eller klaret (hvilket forklarer bundfaldet i flasken).
- Jeg garanterer, at vinen ikke er tilsat svovl (S.O.2).
- Jeg garanterer, at vinen er hældt på flaske på gården.

---

<sup>21</sup> På dansk er foreningens navn "Natur og fremskridt". Foreningen blev dannet i 1964 i protest mod industrialiseringen af landbruget (se Cardona et al. 2014:24-36 for gennemgang af foreningens historie).

- Jeg garanterer, at jeg som behandling i vinmarkerne kun benytter kobbersulfat i form af bordeaux-blanding mod meldug og svovl mod ødium<sup>22</sup>.
- Jeg garanterer, at jeg ikke sprøjter mine vinmarker med hverken kemisk gødning, kemisk ukrudtsfjerner eller insektdræbemiddel.

Søstrenes bror Joseph, der døde i 2007, besluttede i 1950'erne, at familien skulle fokusere udelukkende på vinproduktion og skaffede seks hektar vinmarker, som familien dyrkede indtil 2004, hvor de lavede deres sidste årgang (Broomé & Arvidson 2014:66). Familien har produceret vin, som deres etiketter foreskriver, i al denne tid.

Indenfor er Anne blevet færdig med bordet og har sat små glas frem og *petit beurre*, klassiske franske smørkiks. Vi sidder med overtøjet på. Støvler, jakker, halstørklæder. Det er næsten ligeså koldt her som udenfor, men vinden er der læ for. Nogenlunde i hvert fald, for det er ikke fordi døren lukker så tæt igen og ved det nederste hjørne er træet så slidt, at der er gået hul. Ligesom det formentlig trækker ind fra krogene ved vinduet. Den fugtighed, der kan være i Frankrig om vinteren, kan få det til at føles koldere end i Norden, selvom termometeret siger, at det er varmere. Søstrene har begge mange lag tøj på. Uldtrøjer og -kjoler over bukserne og uldne jakker og veste. Alt sammen i samme grå-brun-beige nuancer så det er svært at skelne, hvor et stykke tøj ender og et andet begynder, og hvor mange lag de egentlig har på. De dypper begge kiksene i vinen og smasker "ah ja, det var et svært år". Det viser sig, at det er deres afdøde brors fødselsdag i dag og hele aftenen gentager søstrene fra tid til anden det magiske tingene-går-op-i-en-højere-enhed tilfælde, som de synes det er, at vi to unge mennesker (min kæreste gør mig selskab) skulle komme helt fra Danmark og besøge dem netop i dag.

---

<sup>22</sup> Bordeaux-blanding og svovl er godkendt indenfor økologisk landbrug, fordi de ikke trænger ind i planterne og ændrer dem "indefra", men blot lægger sig på overfladen og skylles væk, når det regner. De har været benyttet som sprøjtemidler i vinmarker siden midten af 1800-tallet til bekæmpelse af de to rådformer meldug og ødium, der kom til Frankrig som følge af vinlusepidemien – et sort kapitel i fransk vinhistorie. Vinlusen kom til Frankrig fra USA i 1860'erne og dræbte lidt under 40% af alle franske vinstokke, før der blev fundet en kur i 1880'erne. Epidemien blev løst ved at give alle franske vinstokke amerikanske rødder, der førte disse nye rådformer til (se Simpson 2011).

De fortæller i munden på hinanden. "Hvordan kan vinen være forskellig fra år til år, når vi hvert år søger det samme, nemlig jordens trivsel? Dét er mysteriet," siger Anne, og senere igen, "mysteriet – det er at tro". De fortæller om de kærlighedsaffærer, alle tre søskende måtte opgive for at arbejde med jorden, som de ville. De fortæller om krigene: 1. verdenskrig, 2. verdenskrig – og krigen de har måttet kæmpe for at få lov at dyrke jorden og producere vinene, som de ville. Kampen med AOC, som ikke ville acceptere deres vine som repræsentative for egnen, fordi de smagte anderledes end det, der ellers blev produceret i området. En kamp de opgav i 1989 for blot at kategorisere vinene som "*Vin de table française*", fransk bordvin, der er den bredeste (og mindst prestigefyldte) af AOCs vinkategorier (Broomé & Arvidson 2014:69). I en kort reportagevideo optaget af en fransk journalist fortæller de, at engang efter 2. verdenskrig hørte de i byen ord om, at folk som dem skulle skydes (Charbey 2012). Frankrig var i hungersnød, og at de tillod sig at dyrke jorden økologisk var ikke alene politisk ukorrekt, men tenderede det uetiske, fordi afgrøderne gav mindre, når de ikke blev sprøjtet med pesticider og insektdræbende midler. Søstrenes far, der deltog i 1. verdenskrig, kæmpede med mén efter sennepsgas-forgiftning (Broomé & Arvidson 2014:65), og det er nærliggende at tænke, at det er en af flere faktorer, der har gjort, at de "ikke har tillid til kemikalierne," som Patrick formulerede det.

Patrick åbner en af vinene fra 2003. Det var det hårdeste år, han har oplevet, fortæller han, og hverken søstre eller ham har store forventninger til vinen. Overraskelsen er derfor stor, da alle bliver enige om, at vinen smager usædvanlig godt. "Vine som den får mig til at stoppe med at tvivle," siger Patrick om den, "det er på grund af søstrenes lys, deres kærlighed til jorden, at en vin, som deres bror havde dårlige minder om, er så klar og levende". Det er ikke den eneste vin, der overrasker Patrick den aften: "Det her er også én af de vine, der går imod alt, hvad man fortæller," siger Patrick, efter han har taget en slurk af en vin fra 1966. Den er sunket i flasken på grund luftindtag fra proppen, som er gået helt i opløsning og smuldrer, da han forsøger at få den op. "Det er al den kærlighed søstre har til jorden, der gør, at en vin kan overleve den type angreb og være så levende," siger han, "og det er styrken ved naturlig vin og ved den måde at gå til jorden og vinen på, som søstre gør". "Vinen guider os – den overkommer angreb som det og er stadig levende – fantastisk," siger Patrick. "I er naturens disciple," siger Françoise til Patrick, da hun kindkysser ham farvel sidst på aftenen.



Og da vi sidder i bilen igen, siger Patrick, at han kunne mærke, allerede da vi kørte ind af indkørslen mange timer tidligere, at det ville blive en særlig aften. Han viser med hånden, hvordan den rystede. Jeg forsøger at mumle noget om, hvor stor en oplevelse det har været at besøge dem, men tungen krøller sammen under det franske, og jeg ryster bare overvældet på hovedet. Patrick griner og siger "ja, jeg har heller ikke ord. De er smukke, søstre."

#### *Spørgsmålene falder til jorden*

Det første forhold, som dette besøg ansporer mig til at tage op, er min metodiske tilgang. Som Raymond Madden beskriver, afhænger en feltarbejders hjembragte materiale i høj grad af, hvilken metodisk tilgang vedkommende har haft under feltarbejdet (Madden 2010:26). Jeg bruger udgivelsen af Broomé og Arvidsons bog (Broomé & Arvidson 2014) som anledning til at diskutere, hvilken type data jeg er kommet hjem med fra dette besøg, samt hvordan dette materiale har været med til at forme min analyse. Broomé og Arvidson besøgte søstre et halvt års tid efter jeg gjorde og beskriver deres oplevelse i detaljer i bogen *Naturligt vin* (Broomé & Arvidson 2014:60-76).

Som det formentlig fremgår af min beskrivelse af besøget hos søstre, blev jeg overvældet over mødet med dem, deres krumme rygge, langsomme bevægelser og levende fortællinger. Jeg oplevede mine egne forskningsspørgsmål som malplacerede i deres hjem og blev meget bevidst om, at jeg ikke har begreb om det liv, de har levet og de kampe, de har kæmpet og af samme grund ikke oplevede, at jeg kunne vide, hvilke spørgsmål var de "rigtige" eller vigtige at stille. Jeg følte det derfor magtpåliggende, at jeg bare lod dem fortælle, uagtet om det betød, at jeg kom hjem uden at få svar på mine egne spørgsmål. Med andre ord oplevede jeg, som Bundgaard (2007 [2003]) har beskrevet, at jeg som feltarbejder ikke på forhånd havde en indsigt i de betydningsprocesser, der foregår i felten, og jeg tog i en vis forstand "læringerollen" (Bundgaard 2007:51) til sin yderste konsekvens, idet jeg end ikke følte mig i en position til overhovedet at kunne stille spørgsmål med andet sigte end at få de to søstre til at fortsætte med at fortælle. Jeg tillod mig selv, som Geertz har beskrevet kan være tilfældet for feltarbejdere (Geertz i Hansen 2009:225), at glemme min professionelle distance til fordel for et helljertet personligt engagement i mødet med dem.

Broomé og Arvidson gik anderledes til værks. Broomé er vinimportør, Arvidson er journalist og sammen har de skrevet den første svenske bog om naturvin, der blandt andet indeholder beskrivelser af besøg og samtaler med en række vinbønder, der producerer naturvin. De har en oversætter med ud til søstre, som stiller spørgsmål på deres vegne og de bliver ikke mundlamme som jeg. De stiller de spørgsmål, de kom for at få svar på – om familiens vinproduktion gennem tiden, hvad de husker fra den første tid i vinmarkerne, og hvad de søger i og med vinen. Men gentagne gange får de at vide af Françoise: “Nu går det lite för snabbt. Vi är inte där än.” (Broomé & Arvidson 2014:65). De undrer sig over, at de to søstre bliver ved med at tale om 1. og 2. verdenskrig, når de stiller dem spørgsmål om vin og konkluderer, at det har været en parodi af et interview (Broomé & Arvidson 2014:76). De har talt forbi hinanden, selv når de har forsøgt at få det til at handle om glæden ved familiens vine, som de troede, de havde til fælles: “Stundtals känns det som om vi lika gärna skulle kunna försöka ha ett samtal om Iphones,” skriver de (Broomé & Arvidson 2014:76). Den imødekommenhed og fortrolighed, jeg oplevede hos søstre, lader også til at adskille sig fra Broomé og Arvidsons oplevelse, når de for eksempel skriver: “(...) de verkar njuta av att driva med oss” (Broomé & Arvidson 2014:76).

Det er tydeligt, at deres besøg og oplevelse af søstre på flere punkter adskiller sig fra min. Jeg vil ikke gå ind i de konkrete forhold, der efter min mening formentlig har besværliggjort deres oplevelse af manglende gensidig forståelse, men blot bemærke at det understreger, at de forskellige aktørers divergerende tilgange til vinen besværliggør, at vi analyserer dem som en samlet bevægelse (jf. Black 2013). Ligesom jeg mener, at det bekræfter den manglende forståelse for bøndernes arbejde, som jeg har oplevet blandt flere importører. Broomé og Arvidsons tilgang til søstre og insisteren på at stille de spørgsmål, de kom for at få svar på, har givet dem en del faktisk viden om søstrenes historie og vinproduktion, som jeg ikke fik med hjem fra mit besøg. Det tillader dem at fortælle en sammenhængende historie om deres liv, som jeg ikke kunne gøre dem kunsten efter på baggrund af min egen data alene. Søstre bad mig om ikke at fortælle de personlige historier videre, som de fortalte os den aften, men sagde at vi skulle “tage hjem til Danmark og fortælle om økologien, for Danmark har brug for jer,” som Anne formulerede det. Jeg har derfor naturligvis ikke følt det etisk forsvarligt at gengive de personlige historier, som de bad mig om ikke at fortælle, og det har besværliggjort både min fremstilling af dem og min analyse. De

faktualiteter omkring deres liv, familie og historie som jeg gengiver – de fleste af hvilke jeg ikke fik med den dag – er kun blevet mulige for mig at tilføje, fordi Broomé og Arvidson har skrevet om dem. Jeg har derfor haft brug for de informationer, som de fik ud af deres møde til at supplere min egen mindre håndgribelige eller “formidlingsvenlige” erfaringer. Jeg ville med andre ord ikke have haft stof nok til at gøre min erfaring hos søstrene og deres indsigter levende som tekst, hvis ikke det var for Broomé og Arvidsons bog.

Jeg mener, at der er tab ved begge metodiske tilgange – både at give sig hen til et helhjertet møde og glemme sit eget projekt og formål i felten, samt at lade sit eget professionelle formål få overtaget i et møde som dette. I disse to konkrete tilfælde mener jeg, at ofre og vindinger kan opsummeres som følger: Jeg kom hjem uden vigtige faktuelle informationer men med en følelse af forståelse – Broomé og Arvidson kom hjem med vigtige faktuelle informationer men uden en følelse af at have forstået. Dette kritiske perspektiv på de to forskellige tilgange har fået mig til at indse, at jeg i denne konkrete situation ikke formåede at finde den rette balance mellem personligt engagement og professionel distance, da min repræsentation af søstrene som nævnt kun er blevet mulig, fordi jeg kan støtte mig til Broomé og Arvidsons materiale.

Den analyse, der afrunder dette kapitel om søstrene, er inspireret af denne metodiske indsigt i mit eget materiales karakter. I det overvejende fokus på stemninger og beskrivelser af deres hjem og bevægelser snarere end faktuelle informationer om dem og deres virke, kalder mit materiale fra besøget hos søstrene på at blive transformeret. Det er ikke konkrete informationer, søstrene har givet mig med hjem, som jeg skal fortælle videre. Snarere er det noget performativt, jeg har observeret, som jeg mener, det er min opgave at skabe i teksten. Jeg forsøger derfor igennem min analyse at beskrive, hvad jeg oplevede “økologien” var hos søstrene.

#### *Historiske perspektiver på naturvin*

Det andet forhold, som besøget hos søstrene har ansporet mig til at tage op, er det historiske perspektiv på naturvinproduktion. Der er flere bønder både i Loire samt i og uden for Frankrig, der i dag producerer vin, som søstrene og deres familie gjorde det. Og i byer som København og Paris er naturvin blevet en efterhånden prestigefyldt drik forbundet

med højgastronomiske restauranter som Noma<sup>23</sup>. Søstrene og deres familie er blevet en art helte blandt flere af de vinbønder, der producerer vin som søstrene gjorde og blandt flere af de vinhandlere og vinkendere, der er tilhængere af denne type vine. Det er dog de færreste, der har besøgt dem, hvorfor Anne og Françoise lader til at være lykkeligt uvidende om den berømmelse, de har opnået i de trods alt smalle kredse omkring deres vine. Selvom naturvinbønderne også i dag møder modstand både fra den konventionelle vinverden (ofte repræsenteret ved misbilligende vinbønder i nærområdet) samt den franske appellationskontrol (AOC), som i flere tilfælde ikke vil acceptere deres vine som "repræsentative for egnens smag" (se Munck 2014), så vinder produktionsformen frem; det vidner også den antropologiske litteratur på området om (Black 2013, Cohen 2013, Teil et al. 2011).

I 1950'ernes Frankrig var det som nævnt kontroversielt at producere vinen, som søstrene gjorde, og som Broomé og Arvidson skriver, følte den fattige familie sig mere og mere udstødt i takt med, at vinbønderne omkring dem gik over til industriel vinproduktion. Den første udvikling inden for økologisk landbrug i Frankrig kan ifølge antropolog Benoît Leroux dateres tilbage til disse efterkrigsår, hvor det voksede frem som modbevægelse til intensiveringen af det industrielle landbrug, som han beskriver blev muligt blandt andet på grund af den finansielle støtte fra Marshall-hjælpen (Leroux 2014:29). Ifølge Leroux havde den økonomiske udvikling, der ledsagede intensiveringen af landbruget store sociale og kulturelle konsekvenser for de små landbrug og medførte en massiv affolkning af landet (se også Champagne 2002). Søstrene og deres families oplevelse af udstødelse fra det lokale samfund og deres fattigdom er vidnesbyrd om netop denne udvikling i den franske efterkrigshistorie. Som historiker Louis Perceval har dokumenteret, førte udviklingen flere bevægelser og demonstrationer med sig, der tilsammen afspejler en stigende bekymring blandt flere bønder for industrialiseringen af landbruget (Perceval 1969:198). Det er disse bevægelser, bl.a. *Nature & Progrès* (se Leroux 2014:30-31 for beskrivelse af bevægelsens historie), som søstrenes familie var en del af.

Selvom den første økologiske vinproduktion i Frankrig forekommer på denne tid, trækkes der sjældent linjer tilbage til denne udvikling, når

---

<sup>23</sup> Dansk restaurant startet af Claus Meyer og René Redzepi, der fire gange (2010, 2011, 2012, 2014) er blevet kåret som verdens bedste restaurant på *San Pellegrino World's 50 Best Restaurants List* (Fifty best 2014)

naturvinbevægelsens historie fortælles. Her nævnes den franske biokemiker og vinproducent Jules Chauvet (1909-1989)<sup>24</sup> ofte som naturvinbevægelsens stamfader (Goode & Harrop 2011:142, se også Black 2013, Cohen 2013, Feiring 2011, Morel 2008). Den franske vinjournalist François Morel beskriver, hvordan det var i 1980'erne, at flere yngre vinbønder omkring ham i Beaujolais efterhånden begyndte at tage hans principper til sig og således startede det, der i dag kendes som naturvinbevægelsen (Morel 2008:72). Paul Cohen har beskrevet, at det var Chauvet, der opfandt principperne og teknikkerne bag produktionen af naturvin (Cohen 2013:278). Det var igennem sit videnskabelige arbejde (se Chauvet 1998, Chauvet 2007), at Chauvet med tiden kom til at lovprise den ikke-intervenerende tilgang til vinproduktion, som begrebet naturvin i dag dækker over.<sup>25</sup> Cohen beskriver, at aktørerne i naturvinbevægelsen har taget den vision om naturen som mikrobiologi, som Chauvet præsenterer igennem sin videnskab til sig (Cohen 2013:278)<sup>26</sup>.

Søstrene og deres families virke fortæller en anden historie, som også Broomé og Arvidson har bemærket (Broomé & Arvidson 2013:60). De producerede vin uden hverken sukker, svovl, kulturgær eller andre tilsætningsstoffer, mens Chauvet endnu anbefalede vinbønder at svovle deres druer, som det beskrives i hans arbejde fra 1949 og 1952 (Cohen 2013:265-266). Det rykker ved denne relativt fasttømrede idé i

---

<sup>24</sup> Som videnskabsmand indskrives Chauvet sig i en længere række af franskmænd, der har udforsket videnskaben bag vin, med forgængere som Jean-Antoine Chaptal (1756-1832) og Louis Pasteur (1822-1895). Chaptal promoverede sukkertilførslen i vin, der kaldes chaptalisering og er en måde at højne alkoholprocenten i vinen på (Cohen 2013:265). Pasteur undersøgte mikroorganismernes betydning i fermentering og lagde navn til pasteurisering – som vi i dag forbinder mere med æg og mælk, men som oprindeligt er udviklet for at sikre vinen mod uønskede bakterier og gærceller, som man i dag benytter svovl til at forhindre.

<sup>25</sup> Chauvet benytter ikke begrebet *naturvin* i sine videnskabelige artikler, men omtaler det blandt andet i interviews (Cohen 2013:267). Naturvin er ikke et fasttømret begreb for Chauvet, men lader ifølge Cohen til at være udgjort af flere ting på én gang, som han opsummerer som følger: “a set of principles; a moving target; an unattainable but still admirable objective” (Cohen 2013:277).

<sup>26</sup> Den primære faktor der dikterer Chauvets kriterier for acceptable og unacceptable interventioner er, ifølge Cohen, om interventionerne forstyrrer eller begrænser gæren eller bakteriernes aktiviteter i vinen eller ej, hvorfor “det naturlige” ifølge Cohen derfor ses i mikrobiologisk perspektiv (Cohen 2013:274). Chauvet sætter ifølge Cohen lighedstegn mellem vinproduktion og mikrobiologi og lader dermed til at tillægge de cellulære processer i fermentation større betydning for vinen end fx arbejdet i marken, jorden, klimaet eller vejret (Cohen 2013:273).

litteraturen om naturvinbevægelsen, at naturvin er en afart inden for vinproduktion, der er startet med Chauvet. Jeg medgiver, at han har været en inspiration for mange af de vinbønder, der i dag producerer naturvin<sup>27</sup>. Ligesom hans videnskabelige arbejde uden tvivl har spillet en vigtig rolle for flere naturvinbønders tro på, at vin overhovedet kan produceres uden de tilsætningsstoffer og interventioner, som anbefales i den konventionelle franske vinverden i dag. Men jeg mener ikke, at han kan siges at have opfundet teknikkerne og principperne bag produktionen af naturvin, som Cohen argumenterer for. Dette er en væsentlig point i nærværende afhandling, eftersom det underbygger mit argument, at naturvin for vinbønderne, snarere end at være et sæt regler man skal leve op til, som nogen har opfundet, er en videreførsel af en ældre håndværkspraksis.

At naturvin skulle være en nyere opfindelse afkræfter ikke alene søstrenes virke og flere af mine informanternes udtalelser, men også et opslag om vin i Salmonsens Konversationsleksikon fra 1907, som jeg vil gengive her for at vise, hvordan blikket på hvad vin er radikalt har ændret sig det seneste århundrede. Hos Salmonsens kan man læse:

“Om en Vin kan betegnes som ægte Naturvin, eller om den er forfalsket, er i mange Tilfælde yderst vanskeligt at afgøre, ikke alene fordi visse Behandlinger, der upaatvivlelig maa regnes som Forfalskninger, ikke altid ere lette eller overhovedet mulige at opdage, men ogsaa fordi det er yderst tvivlsomt, om alle de ovenfor nævnte “Forbedringer” kunne betragtes som fuldt tilladelige, saaledes at de efter disse Metoder fremstillede Produkter virkelig kunne betegnes som ægte Naturvine.” (Salmonsens XVIII 1907:296).

De behandlinger og forbedringer der henvises til, er flere af de interventioner, der begyndte at blive benyttet eller eksperimenteret med på denne tid, herunder chaptalisering<sup>28</sup>, gallisering<sup>29</sup> og petiotisering<sup>30</sup>.

---

<sup>27</sup> Det er Pierre Overnoy, en i disse kredse meget anerkendt vinbonde i Jura, der har produceret svovlfri vine siden 1984, et godt eksempel på (se Overnoy 2011:36-37).

<sup>28</sup> Chaptalisering er tilsætningen af sukker (Salmonsens XVIII 1907:295). En teknik der er almindelig i mange konventionelle vine i dag (se Goode & Harrop 2011:121)

<sup>29</sup> Gallisering er en teknik anvendt til sure vine, der går ud på at man først fortynder vinen med vand for at mindske syren for derefter at tilsætte rosiner eller inddampet most for at få sukkerindholdet til at stige (Salmonsens XVIII 1907:295). Det er i dag næsten altid forbudt at tilsætte vand til vin på grund af de åbenlyse økonomiske fordele

Syre, uorganiske stoffer og plantefarvestoffer nævnes også som tilsætninger til rødvin, der ofte ikke kan påvises og derfor gør vinene svære at skelne fra "ægte Naturvine" (Salmonsens XVIII 1907:295)<sup>31</sup>. Flere af de praksisser, der nævnes, er i dag almindelig i konventionel vin herunder for eksempel klaring,<sup>32</sup> filtrering og svovling<sup>33</sup>. Jeg finder det interessant, at allerede på denne tid bliver der talt om "ægte Naturvine" som det modsatte af "forfalskede vine", der har været udsat for forskellige interventioner og praksisser. Det interessante er, at de vine, Salmonsens ville betegne som forfalskede vine, er dem, vi i dag betegner som konventionelle vine – og de "ægte Naturvine", dem der også i dag betegnes som naturvin. Jeg vil derfor på baggrund af både flere informanternes udtalelser, søstrenes virke og de ældre leksikale definitioner om vin, argumentere for, at naturvin ikke er noget, nogen har opfundet, men måske snarere er genopfundet, efter at ideen om hvad en vin er radikalt har ændret sig det seneste århundrede.

### *Gentagelsen*

Tager man udgangspunkt i søstrenes beskrivelser af deres bevæggrunde for at producere naturvin, så drejer naturvin sig ikke om mikrobiologi (Cohen 2013) eller selvdefinering (Black 2013). For søstrene handler det om at videreføre tidligere generationers praktiske viden. Françoise fortæller Broomé og Arvidson, hvordan deres barndom gik med at lære jorden, planterne og dyrene at kende: "Vi studerede. Studerede, studerede, studerede," siger hun (Broomé & Arvidson 2014:62). Mens

---

vinproducenter af billige vine kunne have, hvis det var lovligt at fortynde vine (se Goode & Harrop 2011:123)

<sup>30</sup> Petiotisering er en teknik, der blev benyttet til rødvine, som går ud på at øge mængden af vin ved at overhælde de pressede drueskaller med en sukkeropløsning som efterfølgende presses fra, en proces der gentages flere gange (Salmonsens XVIII 1907:295). Denne teknik har jeg ikke hørt tale om i moderne vinproduktion.

<sup>31</sup> I dag er syre et almindeligt tilsætningsstof til vin og nogle år ligefrem påtvunget, hvis vinen skal anerkendes af AOC (se Goode & Harrop 2011:120).

<sup>32</sup> Klaring beskrives som tilsætning af husblas, gelatine, æggehvide eller mælk for at fjerne bundfald fra vinen (Salmonsens XVIII 1907:294). I dag tilsættes ofte æggehvide eller stoffet PVPP som klaringsmidler (se Goode & Harrop 2011:121).

<sup>33</sup> Salmonsens beskriver, at svovling er, når en klud dyppes i smeltet svovl og antændes i fadene for at disse imprægneres med svovl for at undgå skimmelspore – en metode de ikke anbefaler, da svovlen "let gaar over i Vinen og giver denne meget uheldige Egenskaber." (Salmonsens XVIII 1907:295). Snarere mener de, at man blot bør uddampe fadene eller, hvis de er meget store til nød rense dem med en svag sodaopløsning og kogende vand. Interessant nok regnes svovl i dag som det stof, der er sværest at undvære i vinproduktion (Goode & Harrop 2011:113-115).

Anne præciserer, hvad de studerede: "Jorden! Alla växter. Djuren. Vinrankorna. Det var det man studerade på den tiden." (Broomé & Arvidson 2014:63). De lærte, forklarer Françoise videre, hvordan man tager hånd om jorden, hvad man gør, når den er for tør eller for blød, de lærte om et utal forskellige planter, hvordan de trives og hvad de kan fortælle om jordens tilstand (Broomé & Arvidson 2014:62-65). De understreger begge gentagne gange, at denne viden var overleveret fra deres familie og således var resultatet af flere generationers praktiske arbejde med landbrug og dyrehold (Broomé & Arvidson 2014:62-65). Det var disse kundskaber, der var udgangspunktet for deres vinproduktionspraksis, forklarer de (Broomé & Arvidson 2014:65). Deres tilgang til vinproduktion kan således siges at være vokset ud af et arbejde for at holde en praksisviden i live, som de har fået overdraget fra tidligere generationer.

Det blev under besøget hos søstrene tydeligt for mig, at der for begge søstrene er en stor alvor forbundet med denne lærdom og videreførelsen af den. Det ses også i Broomé og Arvidsons gengivelse af deres samtale, når Françoise for eksempel taler til dem om børnene i de krigshærgede dele af Afrika: "Tänk bara på dem som inte har hunnit lära sig att bruka jorden av sina föräldrar,' säger hon. 'Hur ska de klara sig? Hur ska de överleva? Det är omöjligt. Vi är så tacksamma att vi fick lära oss om jorden av våra föräldrar.'" (Broomé & Arvidson 2014:65). Den alvor, de forbinder med behovet for at vide, hvordan man dyrker jorden, står i skærende kontrast til det, Broomé og Arvidsons søger i naturvinen. Da de spørger Françoise, hvad hun søger i vinen, svarer hun prompte: Ingenting. Vin handler for hende om arbejdet i marken, om at videreføre en viden der bygger på generationers praktiske erfaringer.

Over for udtalelser som disse mener jeg, at flere af de konklusioner, der er formuleret om naturvin og naturvinbevægelsen, ikke kan stå mål. Søstrenes tilgang til vinproduktion kan ikke føres tilbage til Chauvets, der er vokset ud af en videnskabelig interesse i fermenteringens mikrobiologi – ej heller kan deres engagement i hverken vinproduktion eller pasning af dyr og planter. Vinproduktion handler ikke om mikrobiologi hos de to (Cohen 2013). Det handler ikke om at opsætte et sindrigt sæt af regler for, hvad man må og ikke må, hvad der er "naturligt", og hvad der ikke er, og knytte det til gærens og bakterierne liv. Som Françoise siger, så er vin for hende arbejdet i marken med vinstokkene og jorden. Det handler ikke om selvdefinering gennem



forbrug, som Black skriver i sin analyse af diskurser om natur blandt forskellige aktører i naturvinbevægelsens<sup>34</sup> (Black 2013:293). For søstrene er vinproduktion og pasningen af dyrene, planterne og jorden en livsførelse, der er uadskillelig fra dem selv. Det er noget, de gør. Det er ikke noget, de "definerer" sig igennem. Et livslangt arbejde i marken er ikke noget, de kan tage af og på, som man kan skifte skjorte, eller som man kan skifte identiteter gennem forbrug. Søstrenes tilgang til vinproduktion er som Søren Kierkegaards (1963) forståelse af 'gentagelsen':

"(...) den, der valgte Gjentaelsen, han lever. Han render ikke som en Dreng efter Sommerfugle, eller staaer paa Tærne for at kigge efter Verdens Herligheder; thi han kjender dem; han sidder heller ei som en gammel Kone og spinder paa Erindringens Rok; men han gaaer rolig sin Gang, glad ved Gjentaelsen. Ja hvis der ingen Gjentaelse var, hvad var saa Livet? (...) Gjentaelsen den er Virkeligheden, og Tilværelsens Alvor. Den, der vil Gjentaelsen, han er modnet i Alvor." (Kierkegaard 1963:116-117).

Betragter vi søstrenes bevæggrunde for at producere naturvin i dette lys, er det klart, at de ikke producerer vin, som de gør, fordi det er nyt og spændende – en sommerfugl eller verdens herligheder, man må stå på tæer for at skue. De producerer ikke vin på grund af en nostalgisk søgen tilbage, eller for at svælge i erindringen om dengang verden var et mere sandt eller ægte sted at være. De lever bare deres stille, benhårde liv – dengang som i dag. De producerer vinen, som de gør, fordi det er det, de må gøre. Det er det liv, de må leve. De lærte kundskaber af deres forældre, gentog dem, det blev de nødt til – for tænk på de stakkels børn, der ikke lærer at dyrke jorden af deres forældre, de kan ikke overleve. Søstrenes måde at producere vin er en livsførelse, der er uadskillelig fra dem selv og dermed også er en alvorlig praksis, der har med overlevelse at gøre. Det er den erkendelse, som har fået mig til at placere studiet inden for den bredere diskussion om, hvordan vi som art

---

<sup>34</sup> Det må dog bemærkes at en analyse som Blacks utvivlsomt kan kaste lys over blandt andet en bog som Broomé og Arvidsons og mange andre af de diskurser, der er omkring vinene. Broomé og Arvidson skriver fx: "Det är med naturvin som med de flesta roliga sub-kulturer. Du kan läsa in vad du själv vill se. Vad just du vill definiera dig som, eller protestera mot." (Broomé & Arvidson 2014:14). En påstand der synes at understrege Blacks pointe, men som efter min mening udvander begrebet naturvin og ikke tager de vinbønderne, jeg har arbejdet med og deres bevæggrunde for at producere naturlig vin alvorligt.

overlever i det antropocæne. Søstrenes udtalelser får mig til at overveje den udvikling, vi er vidne til, og de værdier, vi har bygget vores samfund på. Mine forældre lærte heller ikke mig at dyrke jorden – måske burde jeg også være bekymret?

### *Økologi*

For at diskutere antropologisk, hvad jeg oplevede, at Anne og Françoise ville have os til at forstå den dag, vi besøgte dem – nemlig økologien – er det nødvendigt at tage højde for de forhold, jeg har nævnt indtil videre: Både at karakteren af mine data kalder på en analyse, der transformerer mit stemningsfyldte materiale, så det bliver en art rekonstruktion af mine erfaringer og forståelse; samt at naturvinproduktion for søstrene er et spørgsmål om livsførelse og dermed også i yderste konsekvens om overlevelse.

Tim Ingold argumenterer for, at den måde vi lever på, er afgørende for, hvordan vi former og bygger vores huse og hjem (Ingold 2000:188). Huse er levende organismer, skriver Suzanne Blier (Blier i Ingold 2000:187). De har livshistorier, der udgøres af den måde, deres relationer med både mennesker og ikke-mennesker i deres omgivelser udfolder sig på (Ingold 2000:187). Ingold anser bygninger som konstant pågående processer, der formes af den måde mennesker såvel som dyr og andre ikke-menneskelige organismer bevæger sig på i omgivelserne. Dette perspektiv kalder han "dwelling": "I take this to be the founding statement of the dwelling perspective. What it means is that the forms people build, whether in the imagination or on the ground, arise within the current of their involved activity, in the specific relational contexts of their practical engagement with their surroundings" (Ingold 2000:186).

Da jeg besøgte søstrene, havde vi alle overtøj og store støvler på indendøre. Og var det ikke for det gode selskab, var det lige ved, at jeg syntes, der var hyggeligere hos koen end i deres stue – der lod i hvert fald til at være varmere. Man kan anskue søstrene og den måde, de bor og lever på, som et billede (jf. Kohn 2013:222). Flere af de forhold, som jeg har set gøre sig gældende hos de bønder, jeg har arbejdet med, forstørres op, når vi ser på søstrene. Jorden fra vores støvler trækkes med indenfor: Jorden er ikke fremmed i deres hjem. Tænker vi på det i Mary Douglas' termer, kan vi sige, at jorden ikke er "matter out of place" i deres hjem (Douglas 2002) – jorden falder ikke uden for den orden, som de tænker deres hjem i. Det norske antropolog Marianne Gullestad har beskrevet,

hvordan hjemmet i Norge betragtes som et “inde” i modsætning til et “ude”, der blandt andet er forbundet med naturen, der kan være utæmmet, kaotisk og vild (Gullestad 1992:201ff). Det, der er udenfor hjemmet, opleves ifølge Gullestad i modsætning til hjemmet som noget “fragmenteret og forjaget”, mens det indenfor hjemmet er forbundet med “ro og fred”. (Gullestad 1992:51). Hos søstrene derimod er der ikke en skarp skelnen mellem det “udenfor” og det “indenfor”. Hjem for søstrene er i ligeså høj grad i marken og stalden, som det er i stuen. Det er i den forbindelse sigende, at de har kaldt koen *Calme*, der er fransk for ro. Selv i navngivningen synes koen at bære de kvaliteter, som for Gullestads nordmænd normalt knyttes til hjemmet. Hos søstrene strækker det, der for Gullestad hører til “ude” med sig ind i hjemmet. Dørtærsklen markerer ikke et brud, hvor vi for eksempel ændrer påklædning, fordi den kulde vi beskytter os mod udenfor også er indenfor.

Men at det udenfor rækker ind i hjemmet betyder ikke, at søstrene i indretningen af deres hjem har naturen som ultimativ referenceramme, ligesom for eksempel amerikanske homesteadere der forsøger at bygge hjem i ét med naturen (Jakobsen 2009:134). Der er ikke eksplicitte valg forbundet med søstrenes indretning, som der lader til at være blandt de amerikanske homesteadere. Det er hele tiden en praktisk virkelighed, der har konsekvenser. Der er tilsyneladende hverken planer eller et særligt ønske om orden i søstrenes hjem. Hjemmet ser ud, som det gør, som følge af det liv de har levet og lever. Bygninger står frem som en slags krystallisering af menneskelig aktivitet i omgivelserne. Det er søstrenes daglige gøremål, der har påvirket huset: Koen der skal malkes, haven der skal passes. Husets fire vægge er funktioner, ikke grænser. Der er en seng, de kan sove i – fordi det trods alt ville være for koldt at sove udenfor. Taget og væggene kan holde det nødvendige vejr udenfor, så de kan spise og sove. Resten af deres dag foregår udenfor.

Denne ophævelse af grænsen mellem det udenfor og det indenfor, er interessant at overveje i lyset af antropolog Anna Tsing (2012) artikel om mennesker og svampes fælles historie. Her beskriver hun, hvordan videnskabelige diskurser om hygiejne prægede hvide kvinders arts-adskillelse og førte til, at mikroorganismer blev stoppet ved grænsen til hjemmet (Tsing 2012:150). Hjemmets grænser blev ifølge Tsing den forventede grænse for kærlighed, og det blev fetisheret som et rum domineret af renhed og uafhængighed fra andre arter, mens det udenfor

hjemmet var domineret af økonomisk rationalitet og individuelle interesser (Tsing 2012:150). Hun trækker tråde tilbage til plantagerne for at forklare, hvordan og hvornår denne adskillelse mellem det rene indenfor og det urene udenfor opstod (se også Stoler 2002). De mennesker, der arbejdede i plantagerne, var som bekendt slaver, der var tvunget til arbejdet med magt, skriver Tsing: "Instead of romance connecting people, plants, and places, European planters introduced cultivation through coercion" (Tsing 2012:148). Denne introduktion af tvang i kultiveringen af planter var noget, der skulle naturaliseres, skriver hun, indtil fremmedgørelsen af planter fra mennesker blev taget for givet.

I søstrenes liv er kærligheden mellem planter og mennesker aldrig blevet brudt. Grænserne for søstrenes kærlighed rækker udover dørtærsklen og husets grænser. "De er forelskede i deres jord," siger Patrick. Og kærligheden rakte også til vinene: "Det er søstrenes kærlighed, der gør at sådan en vin kan overleve et angreb som det," forklarer han om en vin, hvis prop var smuldret, så den havde taget luft ind og derfor kunne forventes at smage meget oxyderet og være "knækket". Ingold skriver, at menneskers børn ligesom de unge i mange andre arter vokser op i miljøer, der er skabt af tidligere generationer, og dette påvirker de unges kroppe: "(...) they come literally to carry the forms of their dwelling in their bodies – in specific skills, sensibilities and dispositions. (Ingold 2000:186). Det er næsten, som om søstrenes kærlighed til vinstokkene er vokset ind i deres kroppe. Søstrenes langsomme bevægelser minder om planters endnu langsommere bevægelser, og deres usædvanlig krumme rygge om et langt liv med hårdt markarbejde, hvor de har gået foroverbøjet. De krumme rygge er søstrenes kropsliggørelse af deres egen praksis. Det billede rummer en særlig måde, hvorpå mennesket kan påvirkes af sit arbejde. Ved at se dette billede for os, kan vi se mennesket som en del af noget andet. Søstrene er blevet ved at bøje sig for vinstokkene, for jorden. Hver dag i en menneskealder har de gået med bøjede rygge. Billedet af søstrene kunne selvfølgelig godt fortolkes, som et billede af to nedbrudte mennesker, hvis kroppe er blevet ødelagte af års hårdt arbejde, men jeg mener snarere at billedet er udtryk for respekt og kærlighed. Mennesket står ikke frem som det enestående, som det der styrer. Mennesket er ikke hævet over markerne, vinstokkene – mennesket er en del af alt det.

### *Søstrenes erfaring*

Før vi tog på besøg hos søstrene sagde Patrick til mig, at jeg ville forstå alt om naturvin, når jeg mødte dem, at de er spirituelle ledere – selvom de ikke ved det:

“Der er krigstilstande hos søstrene. De har været i krig i tres år. De er forelskede i deres jord, deres kø. De laver deres mælk, deres smør, kultivere haven, passer hønsene. De har kun det absolut nødvendige. Og de forklarer aldrig vinen – aldrig taler de om den. De smager den bare og minder hinanden om det år, vinen er lavet: Det var varmt, der var meget sygdom. Men det er det eneste, de siger, vinen taler de aldrig om. Det er fantastisk. Jeg elsker de to.”

En del af det essentielle ved naturvin er med andre ord ifølge Patrick, at vinen ikke skal (eller måske endda ikke kan) forklares – den skal mærkes på kroppen, måske blot som minder om det år, den blev til. De erfaringer, jeg gjorde hos søstrene, blev første skridt på vejen til at rette opmærksomhed mod alt det, der ikke sprogliggøres, men snarere føles og mærkes med og på kroppen. På baggrund af dette kapitel foreslår jeg, at hvis vi skal tænke med søstrene, så bør vi forholde os til vinstokkene og vinen, som de gør det: Som noget levende, der kræver en ligeværdig plads – også i en antropologisk analyse. Det bestræber jeg mig på gøre i de to næste kapitler, hvor jeg ser nærmere på vinbøndernes forhold til henholdsvis vinstokkene og vinen.





## Kapitel II – I vinstokkens sted

Det siler ned. Landskabet er gråt, og både Alice og jeg er i regntøj fra top til tå. To små mørke skikkelser der går med bøjede rygge over vinstokkene og binder de nybeskårne "*baguettes*" – årets druebærende grene – op i buer på wirene. Det er først i april, og regnen gør de våde grene lette at sno; rundt om stålwiren, et forsigtigt bræk flere steder i grenens længde, så plantesaften [*la sève*] kun langsomt når enden, og så trækker man spidsen af baguetten ned på den anden side af den nederste wire og fastgør den med lidt snor og et kroget redskab, der surrer snoren fast. Fugten gør dem mere smidige at bøje om wiren end forleden, da solen havde strålet en fuld dag, og mange af grenene føltes skrøbeligt tørre. En halv række er jeg nået igennem, før jeg bliver uopmærksom. Knæk. Det giver et gip i mig. "Undskyld" ryger det ud af munden på mig, og skuldrene trækker sig automatisk op til ørene i en blanding af forskrækkelse og skam. Vinstokkens eneste *baguette* er brækket omtrent fem centimeter fra stammen, og jeg må klippe grenen af ved bruddet, så det kun er to knopper snarere end otte, der kan give druer i år. Ganske forsigtigt binder jeg den lille grenstump til wiren, inden jeg går videre til næste stok og med fornyet varsomhed fortsætter arbejdet.

Jeg har flere gange hørt Alice på lignende vis sige undskyld [*désolé*] til en vinstok, og jeg har ikke længere tal på, hvor mange vinstokke jeg selv har sagt undskyld til, når grene er knækket, eller knopper er faldet af, mens jeg har arbejdet med dem. En eftermiddag i marts overhørte jeg også Patrick tale til de små, grønne skud i vejkanthen: "Langsomt, langsomt [*tranquille*]," sagde han, "det er endnu for tidligt [at springe ud]". Jeg er altså ikke den eneste, der taler til vinstokkene – eller planterne. Men hvad fortæller det os? Hvorfor taler vi til planterne? I dette kapitel ser jeg nærmere på vinbøndernes forhold til særligt vinstokkene – men også andre livsformer i marken. Jeg lægger ud med at holde konventionelle beskrivelser af ukrudtsbekæmpelse op imod Alice og Charles måde at omgås andre planter i vinmarken og inddrager Peirces tegnteori til at begrebsliggøre forskellen i de to tilgange. Efterfølgende argumenterer jeg for, at de tegn, vinbønderne ser i marken, kan betragtes som levende tegnprocesser, og jeg beskriver, hvordan vinbønderne bestræber sig på at være en del af denne levende tegnproces, som den foregår i marken. Men det er ikke kun vinbønderne, der tolker tegn i marken – det gør også grævlinge, regnorme, og vinstokkene selv. Fordi vinbønderne



ønsker at give plads til alt det andet liv i marken, forsøger de at leve sig ind i, hvordan “de andre” tolker tegn.

### *Tegn på liv*

Det var i vinmarken hos Charles og Alice, at jeg for første gang noterede mig, at vinbønderne taler om og læser “tegn” [*signes*] i marken. Jeg havde lånt et par af deres gamle skolebøger om vinproduktion med hjem og bemærkede, at der var lange kapitler dedikeret til bekæmpelse af “*mauvaise herbe*” – på dansk ukrudt, eller direkte oversat “dårlige planter”. “Der findes ikke ukrudt [*mauvaise herbe*],” sagde Charles, da jeg spurgte om det, “man må betragte planterne [*les herbes*] som information, de er tegn [*signes*]: De fortæller, hvordan jorden [*la terre*] har det”. Det er blandt andet udtalelser som denne, der gjorde det klart for mig, at der er forskel på en konventionel omgang med planterne i vinmarken og på Alice og Charles forhold til dem. Jeg udforsker i dette afsnit disse forskellige forståelser af planterne – Alice og Charles’ og den konventionelle, som den repræsenteres i deres gamle skolebøger; bøger som mange selvstændige vinproducenter i Frankrig har haft som undervisningsmateriale. Jeg tager disse forskellige tilgange som udtryk for forskellige måder at være i forhold til planterne og indrager Peirces tegnteori til at forklare denne forskel<sup>35</sup>. Alice og Charles har taget afstand til det, de har lært om vinproduktion til fordel for at få en anden relation til planterne. Det er karakteren af denne relation, jeg søger at indkredse.

Peirce definerer overordnet et tegn som: “something which stands to somebody for something” (Peirce 1931-35:2.228). Han inddeler tegn i tre bredere klasser: ikon, indeks og symbol. Forskellen mellem disse tre klasser af tegn drejer sig om karakteren af relationen mellem tegnet og objektet, som tegnet referer til:

- En ikonisk relation mellem tegn og objekt er defineret ved at forskellen mellem tegnet og det, som tegnet repræsenterer, ignoreres. Tegnet er den enhed, den repræsenterer.
- En indeksikal relation mellem tegn og objekt er defineret ved, at tegnet ikke ligner det, den repræsenterer, men så at sige peger på noget andet. Det klassiske eksempel er røg, der indikerer ild

---

<sup>35</sup> Da Peirces egne værker er meget omfattende, redegører jeg for hans tegnteori med henvisning til de mere pædagogiske fremstillinger af den, som jeg har fundet hos henholdsvis Kohn (2013) og biosemiotiker Jesper Hoffmeyer (2005, 2009).

(Hoffmeyer 2005:333). Hvor ikoner har at gøre med ikke at bemærke forskelle, handler indekset om at rette opmærksomhed (Kohn 2013:32).

- En symbolsk relation mellem tegn og objekt kender vi fra sproget. Det hverken peger på eller ligner det, som det referer til, men fungerer ved indirekte at referere til sit objekt på den måde, at det systematisk er i relation til andre symboler (Kohn 2013:32). Således er symbolske tegnrelationer bestemt af konventioner eller love.

Tegn er med andre ord hos Peirce forskellige måder, hvorpå noget står for noget andet, og hvordan dette forhold fortolkes. Tegn er ikke ligefrem ting, men snarere en art fortolkningsstrategier (Kohn 2007:19). Udgangspunktet for Peirces tegnteori er et markant andet end Ferdinand de Saussures (1959), hvis mere alment kendte tegnteori er kendetegnet ved, at sproget er fundament for at forstå alle tegnsystemer, og relationen mellem tegn og objekt altid er arbitrært (Saussure 1959:68)<sup>36</sup>. Det er kun den symbolske tegnrelation hos Peirce, der som hos Saussure er arbitrær og beror på konventioner. I Peirces tegnteori er den symbolske reference konstrueret af mere basale ikke-symbolske tegnprocesser, der ikke er unikke for mennesker – og som konstant er i forhold til disse mere fundamentale tegnrelationer, ikon og indeks (se Deacon 1997:1969-101). Den symbolske reference forudsætter hos Peirce en forudgående etablering af en mangfoldighed af indeksikale relationer, der igen forudsætter en forudgående etablering af en mangfoldighed af ikoniske relation (Hoffmeyer 2005:333). Relationerne forekommer således mere komplekse end hos Saussure, da de er udgjort af hinanden.

Betrager vi de to tilgange til planterne i lyset af Peirces tegnteori, kan vi sige noget om karakteren af de to relationer til planterne. De samme planter er tegn på radikalt forskellige ting i de konventionelle skolebøger og hos Alice og Charles. I skolebøgerne betegnes alle andre planter end vinstokke i en vinmark som ukrudt [*mauvaise herbe*]. Det henviser til, at en social konvention på et tidspunkt er opstået omkring, hvilke steder

---

<sup>36</sup> Saussure betegner forholdet mellem tegn og objekt som henholdsvis *signifiant* og *signifié* eller på dansk henholdsvis udtryk og indhold. At der er en forbindelse mellem det der betegnes – et træ fx (*signifié*) og selve betegnelsen, ordet “træ” (*signifiant*) beror alene på sociale konventioner. Altså, fænomenet træ kunne lige så vel blive kaldt noget andet end “træ”, hvis vi besluttede os for det.

bestemte planter kan og bør gro, noget der indkapsles i selve betegnelsen “ukrudt”, der indirekte gør alle andre planter end vinstokke i en vinmark ‘killable’ (Haraway i Kohn 2013:218). Selve ordet er udtryk for en symbolsk tegnrelation, da det er arbitrært at kalde nogle planter for ukrudt.

For vinbønder som Alice og Charles er planterne ikke “ukrudt”. De oplever ikke tegnrelationen igennem det symbolske tegn, ordet “ukrudt”, snarere oplever de dem indeksikalt. Planterne indikerer, hvordan jorden har det. Charles udtalelse – at der slet ikke findes ukrudt – forstår jeg som udtryk for, at han mener, der sker en reduktion i plantens betydning for vinmarken, når man betegner den som ukrudt. Det fastlåser et bestemt perspektiv på planten, som afskærer ham fra en masse viden. I stedet for at lade ordet ukrudt være betegnende for alle planterne i vinmarken, og dermed gøre dem uønskede, siger Charles, at han betragter planterne som tegn på, hvordan jorden har det. Planterne peger på et utal af forhold; de fortæller ham noget om, hvordan marken har det, hvor der er fugtigt, hvor der er tørt. Bestemte planter vokser bedre i henholdsvis tør eller fugtig jord, og hvis vinbonden er opmærksom på disse forhold, kan de hjælpe ham eller hende med at forstå, hvorfor enkelte vinstokke er særligt svage eller stærke. Det er derfor, planterne kan siges at være indeksikale tegn for Charles, da de peger videre på et utal af andre konkrete forhold i marken, som han er interesseret i for at få en bedre forståelse af, hvordan marken har det. Naturvinbønderne bestræber sig på ikke at lade sproget, som for eksempel de konventionelle betegnelser som ukrudt, løbe forud for deres forståelse af planterne. At en plante ikke blot er en plante, og ukrudt ikke blot ukrudt, og at der faktisk er en diskussion om, hvad de her planter overhovedet er eller kan fortælle os, siger noget om den kulturelle magtkamp om viden, der foregår i en vinmark. Der er en konflikt omkring fortolkningen af planterne, fordi de samme tegn ikke er de samme tegn. En vinbonde har altid magten til at fortolke planterne i sin vinmark. Og den magt drejer sig i høj grad om, hvilken viden man som vinbonde er interesseret i.

At planterne overhovedet vokser i marken, beskriver naturvinbønderne ofte generelt som tegn på, at marken er “levende” [*vivante*]. Denne beskrivelse af marken som levende, undersøger jeg mere indgående i næste afsnit. Inden da et kort ord om, hvorfra denne opmærksomhed på planterne og dette opgør med den konventionelle tilgang til de øvrige

planter i marken stammer. Alice fortæller, at hun ikke var særlig opmærksom på "økologien" [bio], som hun siger, før hun selv begyndte at lave vin. Det var en følsomhed, kunne man kalde det, der blev vakt i hende som følge af de kropslige erfaringer i marken. "Det er sympatisk [sympa]," siger hun til mig en dag, "at arbejde fysisk med jorden – hakke græsset fri, luge, vende jorden, snarere end at gå oprejst gennem marken og hælde kemisk ukrudtsfjerner ud." Hun puster sig op og illustrerer, hvordan man ser ud, når man hælder kemikalier ud og må gå i et rask tempo gennem marken: "Jeg er menneske [*Je suis l'homme*]... Og så kan man sove trygt velvidende, at kemikalierne gør arbejdet for en". Alice har med andre ord et ønske om ikke at være hævet over planterne i marken – hellere end at gå oprejst og hælde kemikalier ud, vil hun gøre det hårde arbejde selv manuelt. Det betyder, at hun kommer til at mærke det på egen krop – knæ der bliver slidt af at ligge på knæ og luge, ryggen der bliver slidt af at bukke sig.

Selvom de ikke betragter planterne som ukrudt og dræber dem alle, er der et arbejde med at luge ud i planterne i vinmarken og vende jorden for at svække særligt græsser, så planterne ikke udkonkurrerer vinstokkene. De planter, der gør det fugtigt omkring stokken, luger de væk [*piocher*], så druerne ikke rådner på grund af fugten, fortæller Alice. "Det hele er et spørgsmål om balance [*balance*]" siger hun – og Charles giver hende ret. Han forklarer, at den ene af deres marker er blevet sprøjtet med kemisk ukrudtsfjerner [*desherbant chimique*] igennem fyre år, før de fik den. Det betød, at vinstokkene ikke fik konkurrence fra andre planter, og de har derfor ikke stukket rødderne særlig dybt i jorden for at finde næring. Han rusker i en stok for at vise mig, hvor usikkert den står. Rødderne er ikke mere end fem til ti centimeter nede, gætter han på. "Vinstokkene skal have konkurrence for at stikke rødderne [*racines*] vertikalt ned i jorden – horisontalt er katastrofalt," siger han, "men det er nødvendigt, at der er balance [*l'équilibre*] – de skal heller ikke udkonkurreres af andre planter". På efterladte vinmarker ser man konsekvensen, hvis der ikke er nogen, der holder planterne nede – tilgroede vinstokke, rådne stokke og næsten ingen druer, fordi græsser og forskellig bunddække har fået lov at tage over.

#### *Levende tegn*

"Det her er kemiske vinmarker [*les vignes chimique*]," siger Patrick, og peger flere konventionelle marker ud ikke så langt fra hans egne. Vinstokkene er bundet op på stålwirer, og der er længere mellem

rækkerne end i Patricks yndlingsmark, så en traktor kan køre gennem. De får dobbelt så mange druer som han, det er for mange, siger han. Vinstokkene er pumpet med gødning [*engrais*] og pesticider [*produit phytosanitaire*] forklarer han – stokkene kan slet ikke nå at optage det alt sammen, så det meste løber ud i floden, “det er vanvittigt [*n’importe quoi*],” siger han, men vinstokkene er blevet afhængige af det: “Hvis de ikke bliver ved at give vinstokkene antibiotika [*antibiothique*], så dør de”. Bønderne her vil ikke have naturlig græsdække [*enherbement*] mellem rækkerne og ukrudtsmidlerne har ført til, at der slet ikke er mere organisk materiale [*matière organique*] tilbage, siger Patrick. “Jorden er steril”. Han tager en håndfuld jord og viser mig: “Se, det er kun mosser og laver, der kan vokse – det er den første type vegetation [*végétale*], der voksede på jorden”. Det intensive landbrug har ifølge Patrick sendt marken tilbage til den første tidsalder. Han klikker irettesættende med tungen og ryster på hovedet og sin højre pegefinger: “Der kommer en dag, hvor de vil forstå, at det ikke er godt at arbejde på den måde”.

Det tog mig tid at lære at se de tegn, der for vinbønderne så indlysende gør en mark “levende”. De første mange gange jeg som her hos Patrick blev konfronteret med “levende marker” på den ene side og “kemi-marker” eller “døde marker” på den anden, kunne jeg ikke se forskel. Men efterhånden som jeg selv fik en kropslig erfaring og kendskab til markerne af at arbejde i dem, lærte jeg at genkende de tegn, der for vinbønderne udgør forskellen på en “levende mark” og en “død mark”. Jeg blev således, som utvivlsomt mange feltarbejdere før mig, bekræftet i Fredrik Barths pointe: “(...) det er først som deltager, at du har behov for at forstå verden på deres måde” (Barth 1980:5). En dag i starten af maj står som skelsættende. Her noterer jeg næsten vantro i mine feltnoter: “Jorden er levende!”. Jeg havde fået til opgave at luge omkring de nyplantede stokke og med fingrene og næsen bogstaveligt talt i jorden, var der noget, der blev klart for mig. Erfaringen tror jeg bedst formidles ved at gengive uddrag af det, jeg skrev den dag:

“Ved foden af den stok, jeg sidder ved, står tidsler, mælkebøtter og flere græsser, jeg ikke kender. Der vokser mos på stokken ved siden af, og en snerle sætter an til at sno sig om den. Brækker man lidt i barken, pibler det frem med mini-edderkopper. En edderkop har lavet et spind mellem en af baguetternes buer og har fanget et par mælkebøttefrø. Jorden er vendt i klumper i rækken – her og der ligger en græstue revet op. Alligevel skyder kløver, mælkebøtter og jordbærplanter frem, og længere

nede i rækken er der helt gult af markblomster. Hvis jeg bøjer mig ned, ligner græsset en skov. Vi kan ikke se det liv, hvis vi står op – slet ikke hvis vi sidder i en traktor.”

Ingold argumenterer for, at et træ ved nærmere undersøgelse udfordrer vores ideer om, hvad der er bygget, og hvad der ikke er (Ingold 2000:187). Træets form er ikke givet, skriver han, det er ikke en uforanderlig, stagneret størrelse, fordi træets mange beboere – ræven, uglen, myren og utallige andre – hver især har spillet en rolle i at skabe det vilkår, som træet igennem århundreder har vokset i, og som dermed har været med til at forme træet (Ingold 2000:187). Ligeså gælder det mennesker, argumenterer han, idet vi har plejet træets omgivelser og således været med til at forme træets vilkår (Ingold 2000:187). Ingolds argument kunne lige så godt handle om vinstokke. Vinstokke er også formet af alle de andre dyr og planter, der lever omkring det – samt af mennesker. En vinmark er altså ikke bare en vinmark, hvor der vokser vinstokke. Snarere er det et sted, hvor alt mulig andet også bor og lever: For eksempel små edderkopper, mælkebøtter og tidsler. Som Ingold skriver, så er også mennesket en del af dette formgivende arbejde. Mange af de smådyr og planter, som jeg observerede i Alice og Charles mark, ville ikke være at finde i de vinmarker, der bliver sprøjtet med kemisk ukrudtsfjerner. Hvordan mennesket plejer vinmarken, kan derfor have utrolig stor betydning for alle disse store og små liv, som kan findes i en vinmark.

Ifølge naturvinbønderne har de konventionelle til hensigt at slå ukrudtet ihjel, således at vinmarken – i ordets mest bogstavelige forstand – er en *vinmark* alene. Modsat de konventionelle bestræber naturvinbønderne sig på bedst muligt at være og arbejde i og med alle disse andre liv i vinmarken med det in mente, at samarbejdet gøres for at fremme vinstokkenes livspotentiale. Naturvinbønderne har set den mangfoldighed af liv, der findes i en vinmark, og forstår, at det betinger vinstokkens levevilkår og dermed også dens livspotentiale. De arbejder på at være i forlængelse af alt dette andet “arbejde,” der foregår i marken for bedst at sikre vinstokken et godt liv. Kunsten er at finde en balance mellem ikke at slå planter, dyr eller insekter unødigt ihjel, men heller ikke svække eller dræbe så få planter eller dyr, at vinstokkene helt udkonkurreres. Balancen forsøger de at ramme, ved i så vid udstrækning de føler det muligt at lade deres egne kroppe sætte den naturlige grænse for deres indblanden i disse planter og dyrs liv, snarere end at tage

kemiske og maskinelle hjælpemidler i brug. Det er altså i forsøget på at finde denne balance, at de forstår, at de bør være "små" i vinmarken. "Små" vil sige menneskekroppe alene – ikke menneskekroppe med teknologisk og kemisk forstærkede kræfter.

Jeg oplevede flere gange, hvordan vinbønderne leder efter tegn på, at de gør det rigtigt – at deres indblanden i vinmarkens mange liv ikke er for invaderende eller skadende, men at deres vinmarker fortsat er "levende," som de siger. En dag bemærkede jeg, at der var huller flere steder i en af Alice og Charles marker, "det er grævlingen," sagde Charles. Der kommer også vildsvin i deres mark – "de kommer kun hos os," forklarede han, "det er tegn på, at der er liv i vores jord – i de andre marker er der ikke regnorme i jorden på grund af kemikalierne." En eftermiddag forklarede Patrick mig, at når en fugl flyver over hans mark, så er det tegn på, at han er på rette vej. Det samme gælder, når der er et dyr i marken, han kan nærme sig, fordi han ikke arbejder med maskiner, hvis lyde ville skræmme den væk. De tager sådanne dyr, der kommer i deres marker, som tegn på, at marken er levende – og at de dermed er på rette vej i deres samarbejde med vinmarkens mange liv.

Kohn minder om, at tegn inden for Peirces tegnteori er relationelle processer: "Their sensuous qualities are only part of the dynamic through which they come to be, to grow, and to have effects in the world" (Kohn 2013:33). Det, at vinbønderne tager en fugl eller en grævling som et tegn, tager jeg som udtryk for en relation mellem fuglen og vinbonden. Peirce opererer med begrebet 'interpretant,' som han definerer som: "the proper significate effect that the sign produces" (Peirce i Kohn 2013:33). Interpretanten er altså det nye tegn om man vil, der tolker den måde, hvorpå det forgående tegn relaterer til sit objekt (Kohn 2013:33). Vinbønderne kan betragtes som sådanne interpretanter, fordi de tager henholdsvis fuglen eller grævlingen som tegn på noget andet – i disse tilfælde at marken er levende, og at deres indblanden i disse liv ikke er for invaderende. Kohn argumenterer for, at vi kan betragte tegn som levende, fordi de som led i en kæde tolkes af andre tegn: "It is alive insofar as it will come to be interpreted by a subsequent sign in a semiotic chain that extends into the possible future." (Kohn 2013:33). Altså, når fuglen tages som tegn har den en effekt i verden, fordi det får vinbonden til at tænke at vedkommende er på rette vej i sit arbejde.

Inden for Peirces' tegnteori er det ikke kun mennesker, der giver og aflæser tegn. Det betyder, at interpretanten også kan være for eksempel en grævling, en regnorm eller en vinstok. Det er en meget vigtig pointe, der hjælper til at forklare, hvorfor det er meningsfuldt at tage en fugl eller en grævling som tegn på, at en mark er levende. Når Charles siger, at en grævling for eksempel er tegn på, at marken er levende, er det fordi, han ser grævlingen netop som en interpretant: Den tolker også tegn. Grævlingen kommer i marken for at finde føde: Regnorme formentlig. Den leder, som Alice, Charles og Patrick også efter "tegn på liv". Disse tegn er nogle andre for den end for vinbønderne, og hvordan grævlingen læser tegn, skal jeg ikke gøre mig klog på. Men dens blotte tilstedeværelse vidner om, at den har tolket andre tegn på liv, tegn vinbonden måske ikke engang kan se – tegn i jorden, regnorme måske. Liv er et produkt af tegnprocesser, skriver Kohn og flere andre (Bateson 2000, 2002; Deacon 1997; Hoffmeyer 2005, 2009; Kohn 2013). Det ene leder til det næste: En grævling leder efter regnorme. En vinbonde tager grævlingen som tegn på, at jorden er levende – for kommer grævlingen, er det tegn på, at der er regnorme i jorden, samt det som regnormen lever af. En levende tegnprocess som denne kalder Peirce og Kohn for semiosis:

"Semiosis is the name for this living sign process through which one thought gives rise to another, which in turn gives rise to another, and so on, into the potential future. It captures the way in which living signs are not just in the here and now but also in the realm of the possible." (Kohn 2013:33).

Jeg betragter livet i en vinmark som en sådan levende tegnprocess. Når vinbønderne som beskrevet i forrige afsnit forstår planterne som indeksikale tegn på, hvordan jorden har det, vil jeg argumentere for, at denne forståelse er en del af deres bestræbelse på at være i forlængelse af marken, i forlængelse af denne levende tegnproces. De konventionelles tilgang til planterne som ukrudt repræsenterer en symbolsk forståelse af planterne, der medfører, at de kategorisk skal fjernes fra marken. Således undermineres planten som led i denne levende tegnproces, idet den ikke anerkendes som livsform, der også selv tolker tegn på liv. At være i forlængelse af vinmarken er at møde dyrene, planterne og livet i marken ikke blot symbolsk, gennem vores sproglige betegnelser og sociale konventioner. Men ved at bibeholde en direkte forbindelse til dem ved ikke at bryde med de indeksikale forbindelser, som det symbolske er



udgjort af. Der er led i den levende tegnproces, der kappes, hvis det symbolske får lov at løbe af med en.

Der er andre måder at tolke verden på end den menneskelige – og der er tidspunkter, hvor det er vigtigt, at vinbønderne lever sig ind i, hvordan “de andre” tolker. Eller i det mindste erkender at “de andre” også tolker tegn, at de også er levende planter eller dyr med et potentiale for udvikling, som reagerer på deres omgivelser blandt andet for at forbedre deres eget livspotentiale. Det ser man for eksempel, når Patrick, Alice og Charles beskærer vinstokkene [*tailler*]. Selvom de sprogliggør deres praksis på forskellige måder, søger de alle at omgås vinstokken ud fra vinstokkens perspektiv; ved at anerkende at noget er godt og skidt for den. Hos Patrick drejer det sig om at kropsliggøre dette perspektiv, og hos Alice og Charles om at konkretisere vinstokkens perspektiv i plantesaften.

#### *Metamorfoser i vinmarken*

En sen eftermiddag i marts går jeg sammen med Patrick langs rækkerne i hans yndlingsmark. Den han selv har plantet. Patrick er den første til at dyrke dette stykke jord, og vinstokkene står som små buske. De er ikke bundet på stålwire som på markerne omkring: “Det er mit ideal for vinmarken [*la vigne*],” siger han. I et par af hans andre marker er det lykkedes ham at fjerne stålwire-systemet. Men det tager mange år at komme af med, siger han. Han klipper stokkene godt ned, så flere af dem forhåbentlig engang kan stå selv. Når stokkene står helt tæt ved jorden, så har de har god kontakt med den, forklarer han og viser, hvordan plantesaften [*la sève*] kan løbe direkte op af stokken og ud i druerne, når de er beskåret som små buske – og direkte tilbage igen, når druerne er plukket.

“Når man beskærer [*tailler*], skal man tænke, at alle vinstokkene er forskellige,” forklarer han og begynder at hoppe fra vinstok til vinstok med armene bredt ud i de små buskes bredde: “Sofie, se! Dén er forskellig fra dén, som er forskellig fra dén, som er forskellig fra dén,” siger han med et stort grin og slutter af med pegefingeren flyvende i vejret: “Og ikke to skal beskæres ens! Når du kommer og beskærer med mig, vil jeg bede dig om at blive vinstokken,” siger han til mig, “når man er vinstokken kan den guide én. Man må være rolig [*tranquille*] og blive vinstokken [*devenir la vigne*]. Hvis du gør det godt – hvis du lytter og forstår den, så vil den takke dig”. Samme aften bemærker han, at der

stadig gælder visse regler, når man skal beskære. Man beskærer alle de druebærende grene [*baguettes*], så der er to knopper tilbage på hver, det ved man virker, siger han og fortæller om sin ældste datter, der fra tid til anden hjælper ham med arbejdet i marken. "Se far!" kan hun råbe, fortæller han, og så danser hun rundt om stokkene, mens hun beskærer.

Som beskrevet i indledningen til specialet er Patrick og de andre vinbønder, jeg har arbejdet med, alle opvokset i Frankrig, et vestligt samfund og må derfor antages at have en grundlæggende naturalistisk tilgang til ikke-mennesker, der medfører, at de skulle adskille sig selv fra andre, ikke-menneskelige livsformer på den baggrund, at de andre ikke har et "indre" (Descola 2006:8)<sup>37</sup>. Men udtalelser, som den Patrick kommer med her, udfordrer denne antagelse, for hvis en vinstok kan guide mig og lader til bedst selv at vide, hvordan den skal beskæres, (selvom den har brug for min hjælp til at blive det), så må det betyde, at den har intentioner. Den er med andre ord et selv.

At betragte ikke-mennesker som havende et selv er et klassisk træk ved animisme, der inden for antropologien længe har haft et blakket ry på grund af teoretiseringer, der reducerede disse betragtninger til primitiv overtro (Ingold 2000:102, se Bird-David 1999:67-68 for gennemgang af denne brug af begrebet). I et forsøg på at rehabilitere animisme og kritisere vestlige repræsentationer af natur, har Philippe Descola defineret animisme som en ontologi, der er karakteriseret ved, at mennesker tillægger ikke-mennesker et indre, der er identitisk med deres eget (Descola 2005:183). Der er inden for denne ontologi en kontinuitet af sjæle og en diskontinuitet af kroppe mellem mennesker og ikke-mennesker, skriver han (Descola 2006:3). Descolas teori om animisme kan forklare Patricks forhold til vinstokken, som det tager sig ud i denne konkrete situation, hvor han beder mig om at blive til vinstokken. Ikke fordi jeg mener Patrick generelt set må betragtes som animist, men Descolas beskrivelser af metamorfoser som en typisk interaktionsform mellem mennesker og ikke-mennesker inden for animistisk ontologi er relevant til at anskueliggøre, hvordan vi kan forstå Patricks opfordring til mig om at blive vinstok.

---

<sup>37</sup> Descola skifter mellem begreberne "indre", "selv" og "sjæl" som udtryk for mere eller mindre det samme. Forskellen imellem begreberne er ikke afgørende i denne sammenhæng, hvorfor jeg benytter begreberne i flæng som udtryk for det samme.

I en metamorfose afslører dyrene eller planterne deres indre i menneskelig form for at kommunikere med mennesker, skriver Descola og understreger, at det ikke er ensbetydende med, at dyrene eller planterne er mennesker indeni, ligesom en metamorfose heller ikke er en måde, hvorpå et menneske forsøger at skjule sin humanitet (Descola 2006:4-5). Oftest ses metamorfoser mellem dyr og mennesker eller omvendt, sjældnere er metamorfoser mellem planter og mennesker<sup>38</sup> (Descola 2005:193). Descola har beskrevet, at når folk har talt om, at mennesker kan blive dyr og omvendt, har man længe taget det som udtryk for enten et opgør med det logiske, en manglende evne til at adskille det reelle fra myter og løgne eller betragtet det som sprofigurer og metaforer (Descola 2005:187). Men netop metamorfoser tillader ifølge Descola interaktion på fælles grund mellem forskellige selv med radikalt forskellige kroppe (Descola 2006:4). Mere præcist beskriver han metamorfose som kulminationen af en relation, hvor man forsøger at blive forenet i det udsigtspunkt, som man antager, at den anden i relationen forstår sig selv ud fra (Descola 2006:4-5). Det er kulminationen af en relation, fordi alle forsøger at modificere de respektive positioner, som de på grund af deres fysikalitet almindeligvis er fastlåst i (Descola 2006:4-5).

Patricks opfordring til mig om at "blive vinstokken" tager jeg som udtryk for, at han søger en metamorfisk relation til vinstokken, når han beskærer – og beder mig om at gøre det samme. Det drejer sig i denne sammenhæng om at overtage vinstokkens udsigtspunkt for en stund – "blive vinstokken", så vi bedst kan forstå, hvilke grene der fra vinstokkens eget perspektiv ville være de rigtige at beskære for at sikre den et godt livspotentiale fremover. Vores kroppe begrænser almindeligvis den position, vi ser verden fra, som Descola beskriver. Det er derfor blandt andet en kropslig modifikation, der skal til, for at metamorfiske relationer skal lykkedes. Patricks beskrivelse af sin datters dans omkring vinstokkene lader til at være en vellykket "bliven vinstok" i Patricks øjne. Det synes tilkendegivet særligt idet, at hun danser – en art kropslig lykke, som jeg tager som indikation på, at hun selv har en stærk oplevelse af at beskære vinstokken rigtigt. Så stærk at den manifesterer sig i hendes krop. Hendes dans udtrykker en kropslig glæde over de handlinger, hun foretager. Hun modificerer sin egen position over for

---

<sup>38</sup> Det ses dog bl.a. hos Chewong-folket i Malaysia (Howell 1996:135).

vinstokken og lader til at føle i kroppen, at hendes handlinger er gode for den. Dette må være en vellykket metamorfisk relation.

Jeg mener som nævnt ikke, at det at Patrick søger en metamorfisk relation til vinstokken, gør ham til animist. Snarere er der animistiske træk i hans forståelse af sin relation til planterne. Men som han selv diskret minder mig om ud på aftenen, gælder der stadig visse regler, som tiden har vist er gode for vinstokkes liv. Når vinstokkene er beskåret som små buske, som de er hos Patrick, skal grenene ikke skæres længere ned, end at der er to knopper tilbage på de druebærende grene. Snarere end en ontologi han fuldt har overtaget i alle aspekter af sit arbejde med vinmarkerne, mener jeg, at det bør betragtes som en særlig strategi, han anvender i denne konkrete situation for at understrege over for mig, at der ikke er bestemte forudgående regler, som kategorisk skal trækkes "ned over" vinstokken. Det vigtige er, at jeg skal se hver vinstok for sig, da de alle er forskellige og ikke to skal beskæres ens, som han siger. Og oplever man med kroppen en glæde over at udføre denne handling, så er man lykkedes. Så mærker man vinstokkens liv på sin egen krop. Følelsen i kroppen er med andre ord et indeksikalt tegn på en metamorfisk relation til planten. Almindeligvis udgør vores kroppe en grænse mellem os selv og andre. Men som den metamorfiske relation er udtryk for, kan denne grænse overskrides, når vi mærker andres liv på egen krop.

### *Plantesaftens vej*

Når Alice og Charles beskærer, sprogliggøres praksis på en anden måde, men det handler stadig om at sætte sig i vinstokkens sted. Da jeg ankommer til Arbois i midten af marts, er Alice og Charles i gang med at færdiggøre årets beskæring [*tailler*] af vinstokkene. I marken forklarer Charles mig, hvad han gør, mens han arbejder. "På det træ [*bois*] fra sidste år kommer der vindruer i år", siger han og udpeger, hvad der er hvad på vinstokken<sup>39</sup>. Den gren der kommer til at bære druerne i år hedder en *baguette*. De to grenstumper, der sidder på den knorklede stok og bærer kimen til de kommende års druer, kaldes *courçons*. "Det der spirer direkte på 'det gamle træ' [*le vieux bois*] giver ikke vindruer, det er ikke fertilt," siger han og peger på de to *courçons*, der sidder på den tykke stok. De to *courçons* klippes ned til to knopper [*deux yeux*], og det er disse knopper, der bærer kimen til næste års *baguette* og *courçon*, forklarer Charles. "Man vælger *baguetten* på det ét år gamle træ," siger

---

<sup>39</sup> Se bilag 3 for tegning af vinstokken med de forskellige dele udpeget.

Charles og klipper de lange grene af, der bar druer sidste år. Dette er en standard måde at beskære på, som det også står forklaret i lærebøgerne – teknikken kaldes også “Guyot”<sup>40</sup> (Robinson 2006:336).

Alice og Charles gør dog ikke helt, som der står i bøgerne. “Vi beskærer efter plantesaftens vej [*la trajet de la sève*],” siger Charles og forklarer, at det kun er et par uger siden, de lærte denne nye teknik af en vinbonde fra Alsace, som hævder at en vinstok vil dø efter omtrent syv år, hvis den er beskåret uden hensyn til plantesaftens vej. Plantesaften [*la sève*] løber altid i to retninger på undersiden af stokken, forklarer Charles – det vidner knopperne om, der altid sidder i par to og to på hver side af grenene. Hvis man vil respektere plantesaftens vej [*la trajet de la sève*], skal man ifølge Charles sørge for, at baguette og courçons er de første grene på *undersiden* af stokkens grene – og dermed de grene, som plantesaften løber mest direkte til<sup>41</sup>. Ligeledes gælder det, at den første knop på en courçon skal sidde på undersiden – hvor plantesaften [*la sève*] løber mest direkte til. Hvis den første knop er på oversiden, kratter Charles i den, så den ikke giver druer. Hver gang skal der klippes på begge sider af stokken. Er der ikke en gren, der kan klippes til courçon på hver side af stokken, skærer Charles i barken [*la cambium*], så det stadig er på begge sider af plantesaftens strøm [*le trajet de la sève*], at der klippes. “Man må ikke skære for tæt på det levende,” siger Charles, “den afskårne gren tørrer ca. halvdelen af sin diameter ind, og hvis det er for tæt på det levende, tørrer det også, og så kan plantesaften [*la sève*] ikke passere”.

Beskæring hos Alice og Charles lyder umiddelbart til at være et noget teknisk forehavende, men i praksis klipper de begge med erfaren hast. Enkelte gange stopper de op og tænker et kort øjeblik, inden de med sikker hånd snupper alt andet end en gren eller to til dette års druer og to små grenstumper på stokken til de kommende års druer. Det vigtigste at tage med fra denne beskrivelse af Alice og Charles beskæringspraksis er, at de modsat den konventionelt anerkendte Guyot beskæring, søger at respektere plantesaftens vej ved at tage højde for en række faktorer, som der ikke tages højde normalt. Beskæring drejer sig om vinstokkens fremtid – både på længere og kortere sigt. Dette års såvel som de kommende års druer findes som sagt allerede som potentialer i stokken og spiller en afgørende rolle i de valg, Charles og Alice træffer med deres

---

<sup>40</sup> Se bilag 4 for skematisering af typisk Guyot beskæring.

<sup>41</sup> Se bilag 3 for tegning af vinstok med indikationer af “plantesaftens vej” og hvor der beskæres.

grensaks, når de beskærer. "Man må tænke lang tid frem, man må tænke på hele markens liv, når man beskærer," sagde Charles. Det drejer sig altså i beskæring primært om vinstokkens fremtid, og i deres praksis finder man denne søgen efter at respektere vinstokkens eget perspektiv på dette potentiale, som jeg vil argumentere for konkretiseres hos Alice og Charles i deres respekt for plantesaftens vej.

Plantesaften bruger de som begreb for en af de væsentligste livsprocesser i vinstokken. Plantesaften repræsenterer således vinstokkens liv. Deres beskæringspraksis drives af et ønske om fortsat at komme nærmere en forståelse af dette liv – som beskrevet er det en ny teknik, de har lært, som de afprøver, blandt andet fordi de har fået at vide af en anden naturvinbonde, at vinstokke lever væsentlig kortere tid, hvis ikke plantesaftens vej respekteres, da den i så fald med tiden vil tilte til den ene side. Det er altså, som hos Patrick, noget indre i vinstokken, som skal respekteres, og selvom det ikke har karakter af at være et eksplicit selv som i animistisk ontologi (Descola 2005), så har vinstokken en retning i sig, som vinbønderne ønsker at respektere. Som i tilfældet med "ukrudtet" lader de ikke deres skolelærdom gå forud for arbejdet med vinstokkene. De prøver nye metoder af for hele tiden at komme nærmere, hvad der er bedst for vinstokken. At respektere plantesaftens vej i beskæring er et skridt på vejen, og da jeg forklarede Alice og Charles om Patrick, der beskar sine som små buske, fik han et anerkendende nik, fordi netop denne beskæringsform tillader plantesaften at flyde fuldstændig uforstyrret og frit.

### *I vinstokkens sted*

En vinmark kan betragtes som en levende tegnproces, hvor det ikke blot er mennesker, der tolker tegn på liv – det gør også vinstokke, grævlinge og regnorme. Men denne levende tegnproces er ikke noget, man har privilegeret adgang til – heller ikke som feltarbejder. Semiosis bliver ofte brugt alene som udtryk for fortolkningsstrategier, men det er også en social proces, og som med al anden viden, er det noget, man skal indvies i. Jeg fik adgang i kraft af min fysiske tilstedeværelse i markerne, men først og fremmest ved gennem deltagerobservation at sætte mig i vinbøndernes sted – og siden i vinstokkens sted. At indgå i den proces, i denne tegnfortolkning, kræver mere end noget andet, at man er åben over for det.

Jeg indledte kapitlet med en oplevelse i en vinmark i Jura, hvor jeg fór sammen og sagde undskyld til en vinstok, da jeg ved et uheld brækkede den gren af, som dens druer skulle vokse på det år. Oplevelsen er udtryk for en metamorfisk relation, som den Patrick beskriver – om end ikke en vellykket én af slagsen. Følelsen i kroppen er et indeksikalt tegn på metamorfisk interaktion. Det var ikke et “tak”, jeg følte i kroppen, men hændelsen vidner om, at jeg for en stund modificerede mit eget udsigtspunkt – jeg glemte mig selv – i det til tider repetetive arbejde med at binde vinstokkenes grene op på wirene. Denne tilstand bliver jeg med ét revet ud af, idet vinstokkens gren knækkede. Jeg mærkede – på min egen krop – at det, der netop skete ikke var godt for vinstokken. At jeg sagde undskyld er den menneskelige konvention – det vi siger, når vi ved, vi har skadet andre. Det er således ikke ordet “undskyld”, der er udtryk for, at man er i metamorfisk relation til vinstokken, men snarere følelsen i kroppen – om denne følelse er skyld eller glædes-dans.

Det modsatte af at leve sig ind i en plantes sted, blev jeg gjort opmærksom på en dag hos Patrick, hvor jeg så ham skælde en sommelier ud, fordi denne tankeløst trådte på et lille træ i udkanten af Patricks vinmark. Sommelieren så ikke det lille træs livspotentiale og blev behørigt rettet på. Hvordan vi ser planterne, vinstokkene, det levende omkring os, betyder noget – det bliver tydeligt i mødet med vinbønderne, i deres kritik af konventionel vinproduktion og i deres samvittighedsfulde og nænsomme arbejde i vinmarkerne.







### Kapitel III – Levende vin

En lun sommeraften i midten af juli spiser vi i Stéphanes baghave i Arbois: Alice, Charles, Stéphane, en dansk sommelier og jeg selv, der er vendt tilbage til byen for at følge udviklingen i marken og vineriet hos Alice og Charles. “De konventionelle tilsætter noget [bl.a. svovl], så det [vinen] holder”, sommelieren viser med hånden en lige linje i luften foran sig, “men på et tidspunkt går det bare ned,” han sænker hånden vertikalt ned mod bordet. “Jeres vine,” siger han til Alice og Charles, “de går op og ned hele tiden. Og det kan være virkelig dårligt og virkelig godt. Men jeg tror mere på potentialet i disse vine, der går op og ned. Levende vine, der går op og ned.” Charles giver ham ret: “Selv hvis vinen ikke smager eller lugter godt, kan den have potentiale – vi kan vente. Vine med svovl i – de vil smage af det samme i dag og i morgen og dagen efter det. Potentialet!”

Alice, Charles og Patrick har alle den oplevelse, at når de arbejder med vin, arbejder de med noget, der lever. Deres sprogbrug er en konsekvens af denne oplevelse og har ofte karakter af at være metaforer over livet (vinen skal for eksempel “finde sig selv” og kunne “stå på egne ben”). Vine uden svovl kan, som sommelieren og Charles her beskriver, kaldes levende vine, fordi de har potentialet til at udvikle sig – de kan smagsmæssigt gå “op og ned”. Vinen har for Alice, Charles og Patrick et liv og et livsforløb, der i sagens natur er svingende. I dette kapitel ser jeg nærmere på deres forhold til disse levende vine. Da deres oplevelse af vine som noget, der kan leve, har alt at gøre med deres praksis – den måde de producerer vinen på – lægger jeg ud med at opridse, hvordan naturvinbøndernes praksisser i vineriet adskiller sig fra konventionel vinproduktion. De har en filosofi om at blande sig så lidt som muligt i vinens udvikling. Jeg argumenterer for, at denne filosofi drejer sig om, at de tænker *fra* vinen eller, med Ingolds terminologi om materialers økologi (Ingold 2012), som en “ting”: De følger vinens egen udvikling snarere end at manipulere den frem til deres, forbrugernes eller AOCs ønskede mål. Vinenes udvikling følger de ved dels at sende dem til analyser, men primært ved at smage dem løbende over længere tid. Det er gennem smagen, de oplever, at vinen lever. Jeg argumenterer for, at det at smage vinen kan siges at være udtryk for, at de mærker vinens liv på egen krop. Denne metamorfiske interaktion (Descola 2005) tillader dem at have uforklarlige oplevelser af vinens liv, de ikke havde adgang til, hvis de alene sendte dem til analyser. Jeg argumenterer for, at denne

kropsliggørelse af vinen er en måde, hvorpå de bestræber sig på at være i forlængelse af vinen også i semiotisk forstand (jf. Kohn 2013). Deres nænsomme forsøg på at møde vinen fra vinen selv og være i forlængelse af vinen er forbundet med potentielle farer og tab, da deres praksisser med for eksempel at udelade svovl gør, at der er større risiko, for at vinen bliver til eddike. Jeg viser til slut i kapitlet, at naturvinbøndernes bestræbelser på ikke at være bange, for at det går galt med vinen trods risici, er udtryk for, at der i deres forhold til vinen er indlejret en samfundskritik.

### *Vin kan leve*

I moderne vinproduktion er der som nævnt i indledningen en lang række tilsætningsstoffer og forskellige teknikker, som vinproducenter benytter til at intervenere i vinens udvikling. Men som Geneviève Teil (2012) har bemærket, synes produktionen af naturvin modsat konventionel vinproduktion at være kendetegnet ved alt det, der ikke gøres (Teil 2012:482, se også Rudolf 2012, Goode & Harrop 2011). Den proces, hvormed vindruer bliver til vin, er på én og samme tid umådelig enkel og meget kompliceret. Enkel, fordi vin i sin simpleste form er gæret druesaft – en naturlig proces der kan opstå i druen fuldstændig uden menneskelig indgriben<sup>42</sup>. Kompliceret, fordi der er utallige måder og holdninger til, hvordan mennesker bedst kan og bør guide og forfine vinen. Det er selvfølgelig begrænset, hvor meget vin der kommer ud af at lade druerne gære på stokkene helt på egen hånd. En stor del af spørgsmålet, om hvordan mennesker bør guide vinen, afhænger derfor blandt andet af, hvor meget vin man ønsker at få ud af processen. Som Goode og Harrop beskriver, så er dette en særlig vigtig faktor at tage med, når man vil forstå, hvorfor og hvornår vinproducenter blander sig i vinens udvikling (Goode & Harrop 2011:112). For som de skriver, gælder det, at jo større mængde vin man arbejder med, des større er også behovet for vinproducenten til at intervenere for at sikre en vis kvalitet, og jo større er også de tekniske og finansielle risici, som kan

---

<sup>42</sup> Som historiker Hanneke Wilson har beskrevet, betyder det, at landbruget ikke er en forudsætning for, at vin findes. Den eneste sikre antagelse om, hvornår vinproduktion er opstået, er ifølge Wilson, at det er mindst lige så gammel som menneskeligheden, forudsat at mennesket havde adgang til druer (Wilson i Robinson 2006:499). Af samme grund argumenterer hun, at vinproduktion ikke er "opfundet" af mennesker, men at menneskets rolle er af mere ydmyg karakter, idet vi blot skal guide og forfine (Wilson i Robinson 2006:499). Det er denne rolle, der gør, at vinproduktion også kan synes umådelig kompliceret.

retfærdiggøre en større grad af interventioner (Goode & Harrop 2011:112). Vinproduktion er en industri, der akkumulerer både enorme mængder vin og enorme mængder penge, som det er beskrevet flere steder i litteraturen (se Simpson 2011), hvorfor mængden af interventioner ofte er betydelige.

Grundprincippet i al vinproduktion er, at man høster vindruerne, sorterer dem (evt. fjerner stilkene), presser dem og lader druesaften gære. Rødvine laves, ved at man lader de røde druer ligge i en tank i normalt to ugers tid, før de presses. Denne proces kaldes maceration [*macération*]. Det er ved at lade de røde drueskaller afgive farve til saften, at vinen får sin røde farve. Hvidvine laves af hvide druer, der som regel presses umiddelbart efter høst. Flere naturvinbønder eksperimenterer dog med også at lade hvide druer macerere – hvilket giver vine, der ofte kaldes orangevine (se Chaudat 2004 for detaljeret etnografisk gennemgang af vinificering).

I dag er flere kemiske interventioner og tilsætninger almindelige i konventionel vinproduktion. Af de mest harmløse kan nævnes tilsætning af svovl<sup>43</sup>, kulturgær<sup>44</sup>, sukker<sup>45</sup>, syre<sup>46</sup>, forskellige midler til at "klare vinen" som man betegner det, når man ved tilsætning af typisk æggehvinder eller PVPP<sup>47</sup> mindsker bitterstofferne i vinen (se Goode &

---

<sup>43</sup> Svovl tilsættes normalt som antibakterielt middel, antioxidant og konserveringsmiddel på forskellige tidspunkter under vinificeringen (ofte ved presning og flaskning) for at undertrykke uønsket vildgær og bakterier, for at sikre at vinen ikke tager ilt ind i tanken eller ved flaskning (der kan få vinen til at oxydere) og for at undgå, at vinen ikke udvikler sig efter den er kommet på flaske. Svovldioxid opstår desuden som biprodukt ved gæring og forekommer derfor også naturligt i vin (hvorfor der ofte står "indeholder sulfitter" på vinflasker også selvom det ikke er tilsat). (se Goode & Harrop 2011:150-159 for gennemgang af svovlens mange funktioner).

<sup>44</sup> Kulturgær blev almindeligt i 1970'erne, det tilsættes for at sætte gæringsprocessen hurtigere i gang og sikre at den foregår mere kontrolleret end hvis gæringsprocessen får lov til at gå i gang af sig selv (se Goode & Harrop 2011:169-181).

<sup>45</sup> Sukker tilsættes i forskellige sammenhænge enten for at højne alkoholprocenten i vinen eller, hvis det er tilsat efter flaskning, for at få vinen til at eftergære, så den bliver mousserende. Mere kontroversielt kan sukker også tilsættes druesaftkoncentrat for at søde en ellers tør vin i slutningen af vinproduktionen, som en måde at lave billig vin (Goode & Harrop 2011:115).

<sup>46</sup> Syre benyttes dels til at regulere smagen men også for at bekæmpe en særlig bakterieinfektion kaldet brettanomyces og andre organismer, der kan gøre vinen syg (Goode & Harrop 2011:120).

<sup>47</sup> Et stof fremstillet af vinylpyrrolidon med det lange navn polyvinylpolypyrrolidone (se Rudolf 2012:95).

Harrop 2011:111-139, 121). Derudover kan man i konventionel vinproduktion tilsætte forskellige midler til at påvirke smagen – herunder blandt andet egetræsspån, -stave eller -pulver, så vinen tager smag af træet. Det er en måde, hvorpå man får vinen til at smage, som om den har ligget på egetræsfade over længere tid, hvad der i nogle kredse er udtryk for kvalitet (Goode & Harrop 2011:124). Derudover gør man brug af en række fysiske interventioner. Her kan udover selve presningen af druerne nævnes blandt andet omvendt osmose<sup>48</sup>, ekstraktion<sup>49</sup>, filtration<sup>50</sup> og mikrooxygenering<sup>51</sup> (se Goode & Harrop 2011). Opsummerer man disse forskellige interventioner, kan det overordnet siges, at videnskaben har medvirket til, at særligt tre forhold kan påvirkes i vinproduktion: 1) tiden, der går fra at druesaften bliver til vin, kan forkortes og kontrolleres; 2) bakterieinfektioner og sygdomme, der ellers gjorde den fermenterede druesaft i fare for at blive til vineddike i stedet for vin kan ofte bekæmpes; og 3) forskellige tilsætningsstoffer og fysiske interventioner tillader at manipulere vinens smag, så vinproducenter i højere grad kan konstruere den vinsmag, de selv ønsker. Det tillader, at også vin lavet på druer af meget ringe kvalitet kan manipuleres til at smage godt og sælges (Goode & Harrop 2011:111). Den tekniske snilde og videnskabelige indsigt, som mange af disse processer og teknikker kræver, har gjort, at der i de fleste konventionelle vinerier er sket en fordeling af arbejdet, hvor en ønolog, der er uddannet i disse teknikker, varetager arbejdet i vineriet, mens arbejdet i marken foretages af vinbønder eller hyrede hjælpere og sæsonarbejdere. I et vinkooperativ som det i Arbois er der også en

---

<sup>48</sup> Omvendt osmose er en særlig filtrationsteknik, som tillader enten at koncentrere vinen eller fjerne bestemte komponenter som alkohol eller volatil syre (Goode & Harrop 2011:133).

<sup>49</sup> Ekstraktion refererer til den proces, hvor smagsstoffer og farve udtrækkes fra drueskallerne. Det kan gøres mere eller mindre kompliceret og går fra at være et spørgsmål om man tager stilkene af og hvor lang tid man presser druerne til brug af forskellige enzymer, temperaturregulering eller diverse manipulationer der alle har til formål at regulere udtrækket fra skallerne (Goode & Harrop 2011:133-134).

<sup>50</sup> Filtration betyder at vinen presses igennem grovere eller finere filtre. Det kan gøres sterilt, hvor også bakterier og gær filtreres ud og af de mere komplicerede filtrationsteknikker kan bl.a. nævnes omvendt osmose (Goode & Harrop 2011:135).

<sup>51</sup> Mikrooxygenering blev udviklet i 1990'erne og er en metode der går ud på, at vinen tilsættes små, kontrollerede mængder oxygen gennem en keramisk sten (Robinson 2006:442-443). For lidt oxygen under gæring kan gøre vinen reduktiv mens for meget kan gøre den oxydativ, mikrooxygenering hjælper således til at kontrollere mængden af oxygen i vinen (se Robinson 2006:266-267, for beskrivelse af de respektive "fejl", som henholdsvis reduktive og oxydative vine konventionelt betragtes som havende).

ønolog ansat. Her står vinbønderne for arbejdet i markerne og indleverer deres vindruer til vineriet, hvor de bliver vinificeret af ønologen. Dette er en nyere udvikling, for da kooperativet blev oprettet i 1906 og frem til 1964, stod vinbønderne selv for vinificeringen af druerne (La Fruitière Vinicole d'Arbois 2006:19). Vinbønderne er med andre ord de fleste steder blevet adskilt fra selve vinificeringsprocessen. Og vinens liv er blevet et spørgsmål om risikovurdering (særligt økonomisk – hvor lang tid har man råd til at vente, før den skal sælges, og har man råd til at undlade interventioner, hvis vinen bliver dårlig). Desuden, som jeg fik forklaret da jeg var på besøg i kooperativet i Arbois, afhænger vinificeringen i høj grad af “forbrugernes smag”. En konklusion som Chaudat også drager i sin etnografi over vinproduktion i Arbois (Chaudat 2004). For eksempel har smagen af nye egetræsfade længe været på mode, forklarede en repræsentant fra kooperativet mig – en smag der blev moderne på grund af den kendte, amerikanske vinanmelder Robert Parkers forkærlighed herfor – men det er ved at ændre sig, hvorfor kooperativet ikke længere søger at give deres vine disse smage.

Alice, Charles og Patrick er ikke interesserede i at lave vine efter “forbrugernes smag”. De ønsker at gøre alt arbejdet selv i såvel marken som vineriet og producerer vinen uden de tilsætningsstoffer og fysiske og kemiske interventioner, som er blevet almindelig i moderne vinproduktion. Det betyder, at de i konventionelle vinbønders øjne løber en enorm risiko, da de fralægger sig kontrollen med processen. Særligt giver spørgsmålet om svovltilsætning ofte grund til betænkning – også blandt naturvinbønder. Goode og Harrop skriver, at svovl er det tilsætningsstof, der er sværest at undvære i vinproduktion (Goode & Harrop 2011:150). Rudolf har beskrevet, at det at undlade svovl til vinen drejer sig om at undgå, at vinen får en ensrettet og kontrolleret smag, fordi det forhindrer frie og mere komplekse aromaer i at opstå (Rudolf 2012:87). Men der er noget i naturvinbøndernes praksis i vineriet, og den måde de forklarer, hvorfor de gør, som de gør, der undervejs i feltarbejdet fik mig til at tænke, at de valg, de træffer om ikke at intervenere, er mere end blot et spørgsmål om smag. Det drejer sig om vinens liv. Selv blandt tilhængere af naturvin er det radikalt helt at udelade svovl (Rudolf 2012:87). Og Alice og Charles har da også in mente, at skulle det virkelig blive nødvendigt, vil de ikke være for stolte omkring det – de har trods alt to børn, der skal have mad. “At arbejde uden svovl er at respektere vinen,” svarede Charles mig, da jeg første

gang spurgte ham, hvad det vil sige at producere svovlfri vin. Vinen skal respekteres, ligesom vinstokken skal respekteres, og dyrene skal det. Alice svarede mig på samme spørgsmål om svovl:

“Det er mere en tro end en overbevisning. Jeg er overbevist om at svovlen ikke hjælper hele vejen. Men jeg tror, at vinen bliver bedre af ikke at få svovl. Der kommer et tidspunkt, hvor svovlen ikke hjælper mere, og der er det vigtigt, at vinen kan stå på egne ben. Som med børn – hvis man passer for godt på dem, får de svært ved at stå på egne ben, når de er voksne”.

Alice har ofte forklaret mig, at en af grundene til, at de ikke tilsætter deres vine svovl, er, at der alligevel vil komme det her tidspunkt, hvor svovlen ikke længere virker – det tidspunkt, hvor vinen begynder at “gå ned”, som sommelieren i kapitlets indledende eksempel beskrev. Og når det tidspunkt kommer, så har vinen det med at blive dårlig – hvis den vel at mærke ikke kan “stå på egne ben”. Det er bl.a. for at foregribe dette øjeblik, hvor vinen, uanset om den er blevet tilsat svovl eller ej, er på “egne ben”, at de træffer mange af deres valg om ikke at blande sig. Ikke at tilsætte svovl til vinen handler for Alice og Charles om, at vinen dels skal lære at være selvstændig og dels at anerkende, at den har et liv, at den er levende – det er for dem udtryk for respekt ikke at stoppe eller forsøge at kontrollere de naturlige processer, der er selve vinens liv. Tilsættes vinen svovl, kan disse elementer, der udgør vinen, ikke give tegn – deres livspotentiale forhindres af svovlen. Jeg beskrev i forrige kapitel, hvordan vinstokkene, ligesom Ingolds træ, er formet af de liv, der leves omkring den. Vinen synes ikke alene at formes af disse liv, menneskers indblanding fx, den er også udgjort af flere af dem – gærcellerne og bakterierne, er selve vinens liv.

Deres tilgang til rengøring i vineriet vidner om, at de mener, det er vigtigt, at vinen skal kunne dele livet med bl.a. bakterier. Hverken Alice og Charles eller Patrick er så grundige med rengøringen, som Jules Chauvet mener, at man bør være for at kunne producere vine uden svovl (se Cohen 2013:274-275). Chauvet skriver, at for at lave vin uden svovl og kulturgær er det vigtigt at holde meget strikse rengøringsstandarder, for at sikre at ingen “tilfældige” gærpartikler eller bakterier finder vej til druemosten og konkurrerer med de mikroorganismer, der findes naturligt på drueskallerne (se Cohen 2013:274-275). En af de første dage, jeg arbejdede hos Alice og Charles, skulle vi rengøre en tank, de

ikke havde fået ordnet efter brug det forgående år. Episoden illustrerer deres tilgang til vinens møde med bakterier.

Den pågældende dag kravler Alice på sædvanlig adræt vis op på tanken for at kunne sprøjte ned i det store orangefarvede fiberkar med en lang vandspuler, der ligner en forvokset pistol. Hun har åbnet lågen nederst på klem, så den gamle vin fosser ud sammen med mugblomster i grønne og mørkelilla farver. Det strømmer over betongulvet og ned i kloaken. Hun fortæller, at før høsten vasker de alle deres tanke med en basisk rens, og skurer dem indvendig med svampe. Rengøringsmidlet må ikke indeholde klor – som er det, der går i vinen, når den får prop fortæller Charles senere og gør mig klart, at vin ikke kan lide klor. Alice fortæller, at på de store vinerier er rengøringen meget striks – der skal skrives navn på tanken, hvem der har rengjort den hvornår og skrives under på, at retningslinjerne er fulgt, og alt skal desinficeres. Hun sukker ved tanken. Alice og Charles desinficerer ikke deres tanke. Snarere end de kemiske produkter stoler de på deres sanser til at fornemme, hvornår en tank er ren. Efter at have spulet de synlige rester af vinen væk, kører Alice en hånd over indersiden af karet og dufter til eller smager på sine fingre. Når hun er tilfreds med duften – at der ikke er spor af edikke i hverken smag eller duft, så er tanken erklæret ren. Stillet over for den samme opgave, at rengøre en stor tank, der skulle indeholde næste års dyrbare vine, var min instiktive reaktion, at den måtte desinficeres, fordi jeg har lært, at man ofte ikke kan se det, der er “beskidt”, fordi det er usynlige bakterier. Alice lærte mig at stole på mine sanser og således mærke på min egen krop, om tanken er god eller dårlig for vin.

Alice og Charles sender fra tid til anden deres vine til analyser for at følge deres udvikling. Analyserne kan hjælpe dem til at træffe beslutninger om, hvad der skal gøres med en given vin, da de kan give et øjebliksbillede af, hvor vinen er henne i sin udvikling. Hvis de oplever tegn på, at det er ved at gå galt – enten at den begynder at smage af volatil- eller acetatsyre, eller at analyserne viser, at der er et meget højt indhold af disse syreformer eller bakterier i vinen, så laver de en “*soutirage*”: De fører vinen over i en ny, rengjort tank og smider de dårlige vinbærme<sup>52</sup> ud – snarere end at stoppe disse processer med svovl eller gøre brug af andre kemiske interventioner. Hvis de har en anden vin, der har det godt, fører de eventuelt også denne over i en ny tank og

---

<sup>52</sup> Vinbærme er de døde gærceller og bakterier, der falder til bunds i tanken og derfor let kan undgås at få med over i den nye tank.



samler nogle af de gode vinbærme fra denne vin og giver til den vin, der har det dårligt. Generelt gemmer de ofte gode vinbærme og hælder dem på deres vine, da disse ifølge Alice hjælper til at give vinen struktur og gør den mere fed [*grasse*] og jævn [*onctueux*]. De gode vinbærme hjælper altså de andre gærceller i vinen "på rette vej". De forsøger således at hjælpe vinen ved at lade sunde liv fra andre vine hjælpe vinen snarere end at kontrollere processerne med kemiske produkter, eller påvirke vinen til at udvikle sig i en bestemt retning med smagsstoffer, syre eller lignende. Det, de konventionelle sier fra, er ifølge Patrick det, der nærer vinen. Derfor ser man ofte bundfald i naturvine, fordi de ikke er filtreret, da de lader disse naturlige forekomster i vinen hjælpe vinen på vej.

Den måde Alice, Charles, søstrene og Patrick opbevarer deres vine på vidner om, at de mener, vinen skal kunne stå igennem et liv med op- og nedture. Patricks vineri er et besynderligt lade-lignende skur uden rigtige vinduer eller døre. Enkelte steder er der sat plastik eller pap op for at holde vinden ude af de åbne gab, andre steder snor efu og spindelvæv sig ind og ud af de ituslåede ruder. "Der er virkelig fire årstider her," siger Patrick om stedet, "det elsker jeg. Hvis vinen lever med årstiden, er den meget mere stabil." Alice og Charles vineri er en gammel garage, hvor temperaturen også følger vejr og vind, det samme gælder for søstrenes gamle lade. I moderne vinerier er temperaturen ofte reguleret, for at sikre at vinene ikke gærer under for høje temperaturer, som mange mener, kan ødelægge vinen, særligt hvis man arbejder med store mængder. Patrick forklarede mig, at når vinen kommer op fra de dybe kældre, hvor den har ligget på køl, så bliver den usikker. Den bliver "rystet" over temperaturændringerne. Der er altså ifølge Patrick en slags overbeskyttelse i at holde vinen under samme temperatur, som han mener vil gøre, at den rystes, når den oplever "almindelige" temperaturer. Derfor ligger alle hans vine i et utæt skur, der følger årstidernes temperatur. Det hærder vinen, at dens temperatur ikke er fast, men om sommeren varm og vinteren kold.

Ingolds teori om materialers økologi er nyttig til at forklare naturvinbøndernes tilgang til vinen. I Ingold og naturvinbøndernes forstand er vinen ikke et objekt i form af en lukket enhed, der fremstår færdiggjort. Som Ingolds "thing" er vinen "a gathering in movement knotting together of the matter". Der er løbende andre liv – bakterier, gærceller – der bliver en del af vinens liv, og påvirker den til at udvikle

sig i forskellige retninger. At naturvinbønderne snarere end at betragte vinen som et færdigt objekt, forstår den som denne "fortsatte sammenknytning", indebærer, at vinen også kan siges at være medskabende af sig selv. Naturvinbønderne er interesserede i vinens egen udvikling snarere end det endelige mål. Det er ikke forbrugernes smag, der driver deres arbejde med vinen, som Charles siger, "vi laver årets vin [*le vin de l'année*], ikke forbrugernes – og så finder vi de forbrugere, der har samme smag som os". Dette "know how not to" drejer sig dels om at have tillid til vinens udvikling og liv med de bakterier og gærceller, der findes i vineriet, og dels at få vinen til at hjælpe sig selv med blive god igen, ved at give den gode vinbærme, der kan styrke dens udvikling. Vinen skal være autonom, den skal kunne leve uden vinbonden. Og den skal kunne stå igennem et liv med bakterier, temperaturskift samt op- og nedture. Overordnet tilskriver vinbønderne disse valg et ønske om at respektere vinen og vise den tillid. Dette gør efter deres mening i sidste ende vinen bedre i stand til at "stå på egne ben". På den måde er de, som Ingold siger: "Artisans or practitioners who follow the flow [they] are, in effect, itinerants, guided by 'intuition in action'" (Ingold 2012:433).

#### *Vinen kommer igen*

Det tager ofte længere tid for en vin at "finde sig selv" og "stå på egne ben," end når man intervenserer i udviklingen og kan skynde på eller afbryde dens udvikling. Naturvinbøndernes hands-off tilgang til vinproduktion betyder, at en stor del af deres kontakt med vinen drejer sig om at forholde sig afventende til den. Vinbønderne følger vinens udvikling ved at smage på den løbende og fra tid til anden sende den til analyser, hvor de får tal på, hvor meget indholdet af naturlig svovl, volatil syre med mere, der er i vinen. En konkret oplevelse Patrick har haft med at følge vinens udvikling over tid, hvor han ikke sendte den til analyse, viser, at hans opmærksomhed på vinen tillader ham en metamorfisk interaktion med vinen, som man ikke kan opnå, hvis man udelukkende forholder sig til vinen gennem videnskabelige analyser.

Patrick har flere gange fortalt mig om vine, "der går imod alt, hvad man fortæller [*défi tous qu'on raconte*]". Vine som dem hos søstrene, der overlever for megen ilt, som burde være oxyderede, men mod al forventning smager godt alligevel. Alice ligeså – da hun for eksempel smagte den nypressede saft fra de druer, der havde macereret i en tank i otte måneder og måtte gentage flere gange: "Det er utroligt [*incroyable*],

det smager som om druerne blev høstet forleden". Den mest utrolige oplevelse kom Patrick dog med. Han fortalte mig, hvordan han havde oplevet, at en af hans vine var blevet til eddike for så flere år senere at "komme igen" og blive vin.

Jeg er klar over, at det er utraditionelt i en akademisk kontekst, men jeg vil her tillade mig at inddrage min far, fordi hans reaktion på Patricks historie kan hjælpe mig til at gøre min pointe klar. Da jeg fortalte ham om denne "magiske" vin, der var gået fra at være vin til at blive til eddike for så at blive til vin igen, udbrød han med det samme: "Det kan ikke lade sig gøre". Min far har en ph.d. i biologi, og hans perspektiv på sagen illustrerer i denne sammenhæng en naturvidenskabelig måde at betragte verden på. Hvis en vin én gang er blevet til eddike, kan den fra et naturvidenskabeligt synspunkt ikke blive til vin igen, det er min far ikke ene om at mene. Ikke desto mindre er det lige netop det, Patrick påstår, er sket. Hvordan kan vi forklare deres respektive måder at betragte denne hændelse på?

Jeg foreslår at se til Ingolds skelnen mellem kemikeren og alkymisten for at blive klogere på disse væsensforskellige måder at anskue væsker som vin og eddike på (Ingold 2012). De to figurer hos Ingold eksemplificerer to ender af et spektrum, som nødvendigvis er en reduktion af virkeligheden, men det kan hjælpe os til at formulere nogle grundlæggende forskelle i de to opfattelser af hændelsen. Ingold skriver, at hvor kemikeren tænker på et materiale som faste atomiske eller molekulære konstitutioner, er et materiale for alkymisten ikke kendt for, hvad det er, men snarere hvad det gør (Ingold 2012:434). Videnskabeligt taler man om vin og eddike som polerne "vin" og "eddike," som de ville se ud på kemiske formler – og fra det perspektiv er det umuligt, at eddike kan blive til vin. Patrick har selv sat ord på det, han mener, er naturvidenskabens – og særlig vin-videnskabens problem, og disse ord kan hjælpe os til at komme nærmere hans egen forståelse af sagen:

"Videnskabsfolkene [*les scientifiques*] har i årevis forsøgt at forklare vinen, dissekere den i molekyler, uden at være bevidst om, at vinen [*le vin*] er et makrokosmos [*macrocosme*]. De kommer med deres vinteorier – det er noget man kan forstå, men det fungerer aldrig. Det [vinen] bliver aldrig godt. I praksis forstår man ingenting, men det fungerer! Det bliver godt! Dét er virkeligheden: Teori forklarer alt, men det er ikke godt. Praksis forklarer intet, men det fungerer."

Som eksempel på hvor hans interesser og naturvidenskabens er forskellige, forklarede Patrick, hvordan han betragter vand:

“Naturvidenskaben vil forklare vand: Det er  $H_2O$ ... Men vand er ikke  $H_2O$  – vand falder ned fra himlen! Så i vandet er himlens kræfter. For mig er det en energitransportør. Det interesserer mig ikke at vide, hvordan molekylet er opbygget. Det, der interesserer mig ved vand, er effekten, det har ved mine planter og ved min jord, og når jeg drikker det. At vide “hvad” det er i molekyler, det er uinteressant.  $H_2O$  – hvad tjener det til?  $H_2O$ , ja, det er glimrende, og hvad så? Det kan naturvidenskaben ikke svare på.”

Patrick gør her tydeligt klart, at han mener, at der er forskel på at betragte, hvad et materiale “er”, og hvad det “gør”. Hans måde at forklare denne forskel ligner på flere måder Ingolds adskillelse mellem alkymisten og kemikerens syn på materialer. Patrick er, som Ingolds alkymist, interesseret i at forstå tingene, som om de to aspekter er sammenfaldende: Vandet er det, det gør. Han er ikke interesseret i at skille det ad i mindre bestanddele, da han ikke tror, at det kan hjælpe ham til at komme “nærmere” en betydning eller “dybere forståelse” af vinen. Han er interesseret i at forstå vinen fra “vinens eget perspektiv”. Det gør han ved at kropsliggøre den gennem smagen. Det er derfor, hans eneste interesse er det, vinen eller vandet gør. Denne oplevelse er knyttet til hans egen krop. Hvis vi betragter hans forhold til den famøse vin igen, så har han smagt den vin løbende. Det gør, at han ikke oplever vin og eddike som faste poler, som to ender af et spektrum. Der er bogstaveligt talt en flydende overgang mellem de to: Vinen kan smage mere eller mindre eddike. Og fordi han betragter vinen, som det den gør, altså den måde som han oplever, at den smager på, så er det muligt, at en vin kan gå fra at være vin til eddike og tilbage igen. Det at smage den snarere end at sende den til videnskabelige analyser er en måde at kropsliggøre vinen på. Som i tilfældet med beskæring i forrige kapitel bestræber Patrick sig også her på at opleve vinen fra vinens eget perspektiv. Og det betyder, at vin for Patrick er når den smagsmæssigt “opfører sig” som vin – altså, det smager mere af vin end af eddike.

Vinene kan gå “op og ned”, som jeg skrev i indledningen til kapitlet. Men denne vin havde ikke bare “en dårlig dag” – Patrick havde afskrevet den som eddike i flere år, før den “kom tilbage” som vin. Descola har beskrevet, at et klassisk træk ved naturalistisk ontologi er, at der er en orden i verden, der betyder at intet sker uden grund (Descola 2006:8).

Det er denne verdensopfattelse, som Ingolds kemiker er repræsentant for, og det er lige præcis denne del af den naturalistiske verdensopfattelse, som Patrick søger væk fra i denne konkrete situation. Han tillader, at der i hans smagsoplevelse af vinen er plads til det uforklarlige, det forunderlige, det overnaturlige: At vin kan blive til eddike for senere igen at blive til vin. Patrick insisterer på at give plads til det uforklarlige, fordi han mærker vinen på egen krop ved at smage på den snarere end at se "resultatet" på et stykke papir fra laboratoriet. I næste afsnit vil jeg argumentere for, at bevæggrunden for at Patrick og flere andre naturvinbønder forsøger at give plads til det uforklarlige bunder i, at de hele tiden søger at være i forlængelse af vinen og ikke opleve en radikal diskontinuitet fra den.

#### *Frygten for en radikal diskontinuitet fra verden*

Under et af mine besøg hos Patrick trak han os med bag en af de store tanke i sit vineri, hvor tønderne står gemt helt op til væggen, og fyldte vores glas godt op med vin direkte fra en af tønderne. "Det er for helbredet," siger han, "det er som honning – fuld af vitaminer, der er kun 8% alkohol – det giver energi!" Vinen er lavet af sent høstede druer ramt af botrytis, ædelrådenskab. Almindeligvis tilsættes disse søde vine [*vin liquoreux*] ekstra høje doser af svovl, da de siges at have meget stor risiko for at oxydere (Robinson 2011). Patrick forklarer, at han var den første til at lave denne type vin uden svovl: "Det var en frygt, jeg skulle overkomme med svampene," fortæller han. "Man skal ikke være bange [*avoir peur*] faktisk," siger han, "men det er et langvarigt arbejde – jeg arbejdede med vinen i ti år uden at sælge en flaske. Man kan ikke lave den slags vin, hvis man er presset i tid. Men hvis man manipulerer vinen tager man alt det mest geniale ud af den: antioxidanter, vitaminer, antidepressiver."

Frygten, for hvordan det skal gå med vinene, kommer gang på gang på tale. Ofte tager den udtryk som her hos Patrick, som noget man skal overkomme. For at overkomme frygten har vinbønderne forskellige måder at forsikre hinanden om, at det nok skal gå alt sammen – de gode historier går som sagt om disse tidspunkter, hvor vinene strider mod alt, hvad man almindeligvis fortæller og overlever angreb eller lange perioders nedture. Charles har som flere andre naturvinbønder det mantra, at hvis man arbejder godt i marken, hvis marken er levende, og hvis man sikrer sig ikke at høste dårlige druer ramt af råd eller anden sygdom – så kan man have tillid i vineriet, så går det normalt godt med

vinen. Og gentagende gange har jeg hørt både Alice, Charles og flere andre naturvinbønder sige som Patrick, “man skal faktisk ikke være bange [*avoir peur*]” eller “man skal have tillid [*confiance*] til druen”.

Denne frygt som vinbønderne bestræber sig på at overkomme, knytter jeg til Kohns beskrivelse af radikal diskontinuitet (Kohn 2012:42-49). Det kan forklare frygt som en særlig måde at være adskilt fra verden på. Jeg vil argumentere for, at det er for ikke at opleve denne radikale diskontinuitet fra verden, men fortsat være i forlængelse af verden (og vinen) i semiotisk forstand, at vinbønderne forsøger ikke at blive bange for, at det går galt med deres vine og af frygt ty til den mangfoldighed af metoder, der er udviklet inden for moderne vinproduktion til at kontrollere processen. Oplevelsen, at en vin kan blive til eddike for at blive til vin igen, bringer det centrale forhold mellem krop eller stof og sind i fokus. Jeg bliver ved denne oplevelse også i dette afsnit, fordi jeg mener, den kan fortælle os noget centralt om ikke blot naturlig vinproduktion, men kan løfte os videre – mod slutningen af dette kapitel og den samfundskritik, som jeg argumenterer for er indlejret i den måde, Patrick fastholder, at det var det, han oplevede.

I Peirces semiotik er det karakteristiske for det symbolske, at det hverken “er” eller “peger på” som henholdsvis de ikoniske og indeksikale tegn, men fungerer på den måde, at det står i relation til andre symboler i henhold til bestemte lovmæssigheder. Betydningen af symbolske tegn er derfor ikke bundet til referenten, skriver Hoffmeyer, men beror på hele den sproglige kontekst (Hoffmeyer 2009:94). Mennesker, argumenterer Hoffmeyer, er ikke bundet til virkeligheden på samme måde som dyr, fordi vi med sproget kan udmale alle mulige og umulige verdener for os selv. Sprogets symbolske egenskaber gør det muligt at skabe dette utal af virtuelle verdener. Kohn argumenterer for, at den symbolske tanke af samme grund kan siges at have en konstruktivistisk kvalitet. Ifølge Kohn er det disse virtuelle verdener, der er konsekvenser af det symbolske, der gør blandt andet oplevelser af tvivl eller frygt mulig (Kohn 2012:43). Det at bekymre sig for en vins fremtid kan derfor siges at være en konsekvens af den menneskelige evne til at tænke og forstå verden symbolsk. Og bliver bekymring til panik, angst eller frygt er det ifølge Kohn et symptom på symbolsk konstruktion, der er løbet løbsk (Kohn 2013:48). Den symbolske tanke kan skabe sind, der oplever radikal diskontinuitet fra den indeksikale jordbundethed, som vores kroppe ellers bidrager til, skriver han, en oplevelse han betegner som “becoming dual” (Kohn

2013:43). Symbolsk tanke kan få os til at føle at “vi” er adskilt fra alting: Vores sociale kontekst, miljø og selv vores drømme og lyster (Kohn 2013:48).

Vinbønderne stræber i vineriet efter ikke at være adskilt fra vinen, men opleve den direkte: Når Patrick oplever vinens smag som tegn på, at den er blevet eddike, så er det en måde at forstå vinens tegn ikke-symbolsk og således holde den potentielle radikale adskillelse fra vinen i ave. Det er en måde at bryde med de vaner, som de sproglige lovmæssigheder har tendens til at føre vores oplevelser ind i. Han suspenderer den naturalistiske årsagsforklaring, som han, der har produceret vin i mange år, naturligvis er bekendt med, til fordel for at møde vinen umiddelbart og opleve dens tegn ikonisk. En ikonisk tegnrelation er som sagt kendt ved at objektet er snarere end det peger på, som er tilfældet i den indeksikale tegnrelation. Igennem flere år, da Patrick smagte den omtalte vin, smagte den for ham af eddike: Den var smagsmæssigt eddike. En dag begyndte vinen at ændre karakter og endte som sagt med at smage af vin – altså var det vin for Patrick. Hvorvidt dette stemmer overens med naturalistiske årsagsforklaring er irrelevant, for oplevelsen er intakt uagtet om han “i virkeligheden” tog fejl, og vinen aldrig havde været eddike, men blot smagte meget meget sur. Ifølge Peirce må vi forstå oplevelser som hele det mentale produkt – og således også inkludere både disillusioner, overtro og forestilling (Peirce 1940:377). Disse er fulde og hele oplevelser, argumenterer han, uagtet om de kan beskrives som misforståede oplevelser. I linje med denne argumentation mener jeg også, at vi kan forstå Patricks oplevelse som en fuld oplevelse, der er karakteriseret ved et brud på en bestemt vanlig tænkning og oplevelsesverden, der har med den naturalistiske ontologi at gøre.

Peirce holder på, at universets udvikling er udtrykt ved én underlæggende lov: “the tendency of all things to take habits” (Peirce 1931-35:6.101). Dette kosmologiske perspektiv på verden ledte Peirce til at karakterisere stof som: “mind whose habits have become fixed so as to lose the powers of forming them and losing them” (Peirce 1931-35:6.202). Det naturvidenskabelige perspektiv på vinproduktion er en art vane, som vinbønder som Patrick må bryde med for at lade deres egne oplevelser stå åbne. Det kræver mod at bryde med vores tankers vaner. Det er ikke let at opretholde den kropsliggørelse af vinen, som tillader Patrick at opleve, at eddiken blev til vin, fordi det er så radikalt anderledes et perspektiv end det naturvidenskabelige, som vinbønderne

alle har med sig fra deres uddannelser. Det er ikke let for mennesker – måske særligt ikke for de af os der er opvokset og uddannet inden for det, Descola kalder en naturalistisk ontologi (Descola 2005), at suspendere denne tilgang til verden for, som Patrick gjorde med eddike-vinen, at lade vores oplevelser forblive uforklarede. Det er ikke let at undlade at tilsætte svovl til vinen, når man som vinbonde oplever, at vinen bliver ramt af for eksempel uønskede bakterier. Patricks oplevelse vidner om, at det handler om at lade sindet, tanken, oplevelsen forblive åben. Ikke at lade tankernes eller sprogets vaner overtage oplevelsen. I næste afsnit argumenterer jeg for, at der er en samfundskritik indlejret i denne bestræbelse på ikke at opleve diskontinuitet fra vinen. Jeg lægger ud med at gengive uddrag af en samtale, Patrick og jeg havde efter frokost, en dag jeg besøgte ham, hvor denne kritik stod særlig tydeligt frem.

#### *Antropocæn opvågning*

“Sekstusind års skrift om vin og man kan altid tilføje noget,” siger Patrick og holder cigarettens fast i mundvigen, så han kan skænke kaffe, før han fortsætter:

“Det er uendeligt! Det er derfor, videnskaberne ikke kan definere vinen endeligt, det er umuligt for dem. (...) Videnskaben vil demystificere det hellige [*le sacré*]. Men det hellige er der. Det hellige er også os. Det, der er vigtigt, er, at vi er her nu. Resten er ikke så vigtigt. Det er ikke så vigtigt, hvornår vi kravler op i træet, og hvornår vi kravler ned igen. Det er nuets handling, der er vigtig (...). Jeg siger altid, at døden er bagved. Livet er over for. Det, der er vigtigt, er at se livet. For katolikkerne er døden tabu. Og den frygt bliver ved at presse på: Man må have mere. Forbruge mere. Få mest muligt ud af den vej, der er tilbage – på grund af frygten for døden! Der er vi i samfundet i dag. Det er katastrofalt! Der er intet mere naturligt end at dø! Man lader folk gå i frygten. De forbruger – de vil have mere, penge, penge. Det nytter intet. (...) Vi er blevet accepteret her på jorden i dette paradis, her er alt, for at vi kan udvikle os menneskeligt. Og vi gør det modsatte! Vi udvikler os som dyr, ikke som mennesker. Se, hvordan mennesker opfører sig rundt omkring på jorden: Det er ikke mennesker! Det er vanvittigt [*fou*].”

Der er et kort ophold i Patricks talestrøm, inden det går op for ham, at jeg ud over et par opklarende spørgsmål har ladet ham tale uafbrudt i



over en halv time. "Hahaa," griner han, "vi taler slet ikke om vin længere! Vi har forladt vinen!" Han laver en fløjtelyd:

"Vi er fløjet væk! Og dét er en af styrkerne ved den levende vin [*vin vivant*]. Taler man om kemisk vin [*vin chimique*], kan man ikke nå til den slags samtaler og forståelser af bevidstheden. Når vinen er kemisk, kapper den automatisk bevidstheden [*la conscience*]."

Eftersom Alice, Charles og Patrick lever af at sælge deres vin, er vinproduktion også et spørgsmål om overlevelse for dem. Overlevelse, pointerer Kohn, har nødvendigvis med politik at gøre: "(...) it prompts us to think about how we can find other ways to harness the power that will ultimately sustain our being in a manner that enables 'us' to grow and even flourish" (Kohn 2013:194-195). Bevidstheden om det antropocæne kræver af vinbønderne, at de indgår på en anden måde i vinarbejdet, i semiosis. Igennem deres arbejde præsenterer de et muligt bud på, hvordan antropos kunne tage sig ud i denne tid. Patrick synes at sige, at de kræfter der skal til for at overleve som naturvinbonde, i et samfund der er bange for døden, blandt andet medfører, at man skal være villig til at arbejde med sin egen bevidsthed. Det betyder blandt andet, at han bestræber sig på at acceptere døden som vilkår i livet snarere end at lade frykten for døden være determinerende for hans handlinger.

Der er mange af de vinbønder, der producerer vin som Alice, Charles og Patrick, der kun knap kan få det til at løbe rundt økonomisk. Vinbønderne løser pengeproblemerne på forskellige måder. Nogle har en partner, der har et lønarbejde ved siden af, andre arbejder for større domæner i hverdagen og passer deres egne marker i weekenden. Enkelte vinbønder, jeg har mødt, sælger standard økologiske vine for at få det til at løbe rundt og laver et par tanke svovlfri vin ved siden af som eksperimenter. Alice, Charles og Patrick arbejder fuld tid med deres eget, hvor alt foregår svovlfrit. "Jeg gemmer nok vin i kælderen til at kunne klare to dårlige år," fortalte Patrick mig. Og jeg var med på markedet, da han byttede to kasser vin for en hel masse oste og honning. Hans håb er at blive selvforsynende engang, leve af sine egne grøntsager og bytte sig til resten. Alice og Charles deler materiel med andre vinbønder i området og har som Patrick en stor grøntsagshave til eget forbrug. Samtidig betyder deres ikke intervenerende metoder, at der er meget, der ikke skal bruges penge på: Svovl, gær, enzymer, køleapparater og andet moderne apparatur.

De har således taget forskellige praktiske foranstaltninger, der kan hjælpe dem økonomisk, men det rækker kun så langt. Mest af alt så handler det ifølge Alice om at leve anderledes, end hvad samfundet vil have os til at gøre: Tænke på penge og arbejde hurtigt. Da jeg spurgte hende, hvad det vil sige at arbejde uden svovl, svarede hun: "Det er at arbejde uden sikkerhedsnet og befinde sig i modsætning til vores økonomiske system, hvor alt skal gå hurtigt". Et par dage efter en af deres tanke med vin havde vist tegn på at blive til eddike, men heldigvis vendte igen, forklarede hun sin bekymring således: "Jeg tænkte ikke, 'åh, jeg mister så og så mange penge', jeg tænkte 'åh, jeg er ved at miste en hel tank vin'." Patrick pointerede for mig, at "de fleste ser vinstokke som pengetræer, der skal give dem penge – men det er det ikke, vinstokke giver vin." Det er blandt andet dette skift i bevidsthed – fra at vin er noget, der skal tjene én penge, til at vinen er noget værd i sig selv, som synes at være påkrævet, hvis man vil overleve som naturvinbønder. Et bevidsthedsskift der måske først og fremmest drejer sig om at slippe en frygte for at mangle penge.

Af alle udfordringer er tiden den største, fortæller flere naturvinbønder, da de ikke vil skynde på gæringsprocessen eller standse den med svovl. Nogle vine tager lang tid, før de har gennemgået den nødvendige gæring og er faldet på plads, så de er drikkelige og kan sælges. Vinbønderne må acceptere de usikkerheder, som det medfører at lade vinen gære på egen hånd. Hvis deres arbejde kan reduceres til en model af et nyt menneske i det antropocæne er det således ét, der tager sig tiden, der lever for få midler, arbejder fysisk hårdt i marken og siden accepterer de usikkerheder, det medfører at lade vinen finde sig selv. Det drejer sig om et menneske, der overgiver sig til noget – der træder tilbage og stoler på, at efter arbejdet i marken er gjort, så skal det nok gå. Det er et menneske, der bekender sig til at være en hjælpende hånd i vinenes liv, accepterer døden som vilkår i dette liv, snarere end at jage kontrollen over det. Det er et menneske, for hvem ydmyghed er en central værdi i arbejdet og med denne ydmyghed også mod til at overskride sig selv, sine egne grænser, for at komme den anden i møde. Det er måske dette skift, der kan siges at karakterisere en "antropocæne opvågning"; skiftet i bevidsthed fra den enkeltes overlevelse til artens overlevelse – fordi vores eget liv, vores egen arts overlevelse, hvis vi ser til vinbønderne for svar, i sidste ende lader til at være afhængig af denne evne til at leve os ind i andre arters liv.

### *Levende vin*

Jeg argumenterer i dette kapitel for, at Alice, Charles og Patricks ikke-intervenerende tilgang til vinproduktion drejer sig om en bestræbelse på ikke at foregribe, hvad vinen skal blive eller styre den i en bestemt retning, men snarere lade den "finde sig selv". Det kommer også til udtryk, når de følger vinen over tid. Her mærker de gennem smagen vinens liv på egen krop, og denne interaktionsform tillader dem at have uforklarlige oplevelser med vinene. Flere gange har jeg hørt Alice og Patrick sige, at vinen lærer dem at leve. De følger dens op og nedture på nærmeste hold, oplever den udvikle sig fra druesaft til edikkesur ung vin og med tiden måske en dyb stor vin "fuld af sjæl". De ønsker ikke at opleve en adskillelse fra dette liv og bestræber sig af samme årsag på ikke at blive bange for, at det skal gå galt med vinen.

Patrick fortalte mig om engang, en vintekniker inviterede ham med på job hos en vinbonde, der havde problemer med sine vine. Mens bonden og teknikeren diskuterede "kemi" [*chimie*] og diverse tekniske løsninger, gik Patrick en tur i marken. I bilen på vej hjem spurgte vinteknikeren, hvad Patrick troede var galt. Han banker let på tindingen og ser sigende på mig, da han genfortæller sit svar: "Det var vinbonden, der var noget galt med, han havde det ikke godt – naturen skal nok klare sig." Hvis vinbønderne betragtes som eksempel på, hvad det kan siges at være menneske i det antropocæne, er et af de vigtige aspekter af deres arbejde denne introspektion, som Patrick taler om her. For at kunne lade en plads være til vinen, til de andre liv, til alt det, vi ikke forstår, ikke kan vide, for at kunne overskride sine egne grænser, så synes Patrick her at sige, at man også må have modet til at se indad.





## Konklusion – Andre liv på egen krop

“(…) if ‘we’ are to survive the Anthropocene – this indeterminate epoch of ours in which the world beyond the human is being increasingly made over by the all-too-human – we will have to actively cultivate these ways of thinking with and like forests.” (Kohn 2013:227).

At tænke med og som skove, som Eduardo Kohn her opfordrer til, er at tænke med og som den mangfoldighed af liv, som findes i og udgør en skov – eller en vinmark. Jeg mener, at de vinbønder, jeg har arbejdet med, gør det, som Kohn her efterspørger: De kultiverer måder at tænke med og som den mangfoldighed af liv, som udgør deres vinmarker. At søge “jordens trivsel” år efter år, som søstre, Alice, Charles og Patrick i deres praksis gør, det er at have mod til gentagelsen i Kierkegaards forstand. At producere vin er ikke noget, de “definerer” sig igennem, noget nyt og spændende eller en nostalgisk søgen tilbage. Det er noget, de gør, en livsførelse der er uadskillelig fra dem selv – en alvorlig praksis, der har med overlevelse og etik at gøre. Gentagelsen er essensen af det kontemplative. At vinbøndernes arbejde består i denne bevægelse indebærer, at deres praksis kan betragtes som en form for tænkning.

I specialet har jeg vist, hvordan deres arbejde i høj grad er et samarbejde med alle de liv, der leves i deres vinmarker. De søger at være i forlængelse af disse liv, de søger at leve sig ind i og mærke på egen krop, hvordan de andre liv tolker tegn. Jeg mener, at denne tegntolkning – både deres egen og deres måde at leve sig ind i andres måde at tolke tegn på, må være indbegrebet af en mangeartet tænkning. At være i forlængelse af disse andre liv i marken, er også at tænke med disse liv.

“En vin som den her tvinger én til at stille spørgsmål,” sagde Alice en aften i juli om en vin, vi blindsmagte, og gættede på, at det måske var en *vin jaune*<sup>53</sup> fra egnen.

“Normalt er vin jaune fra Arbois arrogant. Det smager af nødder, godt, så er det vin jaune, og så stopper det dér. Så diskuterer man

---

<sup>53</sup> *Vin jaune* er en type vin, der kun produceres i Jura. De lagres seks år og tre måneder på tønner, der ikke bliver fyldt op løbende [*pas ouillé*]. Eftersom vinen fordamper lidt efter lidt, tillader det et luftrum at opstå i tønden, som oxyderer vinen og giver den en meget karakteristisk smag.

ikke mere. Vi ved ikke, hvad det er for en vin det her – er det chardonnay, er det savagnin. Det ved vi ikke, det kan vi ikke vide. Men vi fortsætter med at stille spørgsmål og skubbe vores egne grænser. Hele tiden – her, i vinmarken, i vineriet. Man er så træt af at slå græs, men man bliver ved – og så til sidst står man der, og det er endelig forbi og man ser, at det er præcist og færdigt og godt arbejde. Så er man en anden. Man må blive ved med at stille spørgsmål og søge nye grænser.”

Vinbøndernes arbejde har fået mig til at stille spørgsmål. Og deres arbejdsomhed har inspireret mig til at blive længe nok ved disse spørgsmål, til at dette speciale har taget form. Jeg har i denne afhandling diskuteret, hvordan blikket på hvad etisk vinproduktion er, har ændret sig med tiden, og hvordan vinbønder som søstrene Anne og Françoise og Alice, Charles og Patrick arbejder for at genoplive en glemt praksis – fordi videreførelsen af den viden, der er iboende i denne praksis, fremstår livsnødvendig for dem. Jeg har diskuteret, hvad det vil sige at forholde sig til andre livsformer som vinstokke og vine, samt hvordan dette forhold tager sig forskelligt ud hos naturvinbønder som Alice, Charles og Patrick – og i en konventionel praksis. Jeg har argumenteret for, at naturvinbønderne søger hinsides det sprog, der findes i konventionel vinproduktion for at skabe rum til deres egne oplevelser med vinstokkene og vinen – og alle de andre planter og liv, der udgør den levende tegnproces, som jeg beskrevet, at en vinmark kan forstås som.

I specialet anvendte jeg Ingolds terminologi til at vise flere af de steder, hvor vinbønderne kan siges at være i forlængelse af deres miljø eller omgivelser. Det gjaldt min analyse af søstrenes hjem, hvor det udenfor syntes at strække sig indenfor, og omvendt – deres kærlighed rakte også til deres planter og dyr. Og det gjaldt beskrivelsen af en vinmark, der ligesom et træ bliver formet af dets beboere – grævlinge, regnorme, mennesker og planter. Men Ingolds teori hjalp mig ikke til at præcisere, hvordan denne forlængelse, denne kontinuitet, tog sig ud i detaljer. Til det formål inddrog jeg Kohn og Descolas teoretiske terminologi.

Selvom naturvinbønderne ofte opstiller skarpe kontraster mellem deres egen praksis og konventionelle vinbønders praksis, kan man diskutere, om der altid og nødvendigvis er tale om modsætninger. Det er for eksempel tankevækkende at adskillige naturvinbønder har en uddannelse inden for konventionel vinproduktion, havde de ikke denne

viden med sig også, tog deres forhold til vinen og vinstokkene sig formentlig ganske anderledes ud. Med Descolas terminologi kunne jeg løbende diskutere, hvordan animistiske og naturalistiske træk findes side om side i vinbøndernes forståelse af og relationer til vinstokkene og vinen. De to ontologier syntes ikke gensidigt udelukkende. Descolas fastfrysning af ontologier i fire forskellige former gør, at bestemte relationer eller oplevelser inden for hans terminologi altid allerede vil tilhøre en af de fire kategori. Det mener jeg skaber en potentiel blindhed for, hvordan den enkelte vinbonde i de konkrete oplevelser sammenblander forskellige forståelser af andre livsformer. Blindheden, som jeg mener et teoretisk apparat som Descolas potentielt kan medføre – navnlig, at sproget løber i forvejen og tvinger oplevelser ind i bestemte sproglige kategorier – er et element som Kohn i sin tænkning forsøger at slippe fri af. Det gør, at disse to teorier fungerer godt sammen til at udforske vinbøndernes forhold til vinstokkene og vinen, da deres svagheder så at sige udligner hinanden.

Descola arbejder i sprogligt strukturerede systemer og har derfor også mulighed for at indarbejde og benytte sig af etymologi og historie. Kohn risikerer i sin teori hele denne tradition for at skabe plads til det ikke-sproglige. Jeg kunne med Descolas teori indfange de forskellige underliggende logikker, der findes i den måde, som vinbønderne forstår sig selv i forhold til vinstokken og vinen. Og med Kohns terminologi kunne jeg benævne nogle af de aspekter af denne forståelse og de forhold, der er før-sproglige – det vil sige hinsides det menneskelig sprog og de sociale konventioner og arbitrære logikker, som dette tegnsystem bærer med sig. Kohns teori var således særlig anvendelig til at præcisere, hvad det vil sige, at vinbønderne gør op med det sprog, der foreligger om vinproduktion, som det er repræsenteret gennem de konventionelle vinbønderes diskurs og praksis, til fordel for at lade deres oplevelser stå åbne.

Jeg fastholder ligesom Kohn, at mennesker kan opleve en reel radikal adskillelse fra verden, der kan have meget alvorlige konsekvenser for både os og vores omverden, og jeg undersøgte i afhandlingen, hvornår og hvordan diskontinuiteter mellem vinbønderne og deres omgivelser opstår, og hvad de gør for at overkomme disse. Jeg argumenterede for, at vinbøndernes frygt for at det kan gå galt med vinen, er udtryk for en adskillelse fra den. En adskillelse, som vinbønderne bestræber sig på at overkomme ved at være i kropslig forlængelse af vinen: De smager vinen,



og mærker dens liv på egen krop – eller de lever sig ind i planternes liv og mærker på egen krop, når noget er godt eller skidt for dem. Disse oplevelser betegnede jeg med Descolas terminologi som udtryk for metamorfiske interaktioner.

Antropologien synes særlig velegnet til at favne vinbønderne og deres projekt, fordi der i denne videnskab er plads til metamorfiske interaktioner. Der er plads til at vinbønder kan være i forlængelse af vinstokke, plads til at de kan tænke med dem. Antropologien kan rumme, at man som vinbonde kan danse som vinmark. Og den kan rumme det krav Alice føler vinen stiller til hende – gentagelsen som fænomen, den evindelige spørgen. Det mener jeg er en vigtig egenskab for en videnskab i lyset af den økologiske krise. Vinbønder som dem jeg har arbejdet med møder som beskrevet en modstand i deres arbejde. Bevidstheden om det antropocæne gør det svært at give sig hen til en tro på, at noget vil blive godt. Den tyske journalist Christian Schwägerl har skrevet, at den eksistentielle trussel, som det antropocæne repræsenterer, flere steder er begyndt at blive vendt om til en manifestering af såkaldt økologisk langsynethed (Schwägerl 2014:85). Der begynder andre ord at blive sagt nej til den apokalypse, som er det antropocæne skræmmebillede. Vinbønderne jeg har arbejdet er en del af dette “nej”. “Livet er ikke i retning af døden,” siger Patrick. Jeg foreslår, at udtalelser som disse i lyset af hans egen praksis har magten til at vende den økologiske krise.

Jeg indledte specialet med et citat af den franske forfatter Isabelle Sorente, der på dansk lyder: “Økologi er ikke et problem, der skal løses, det er ét, der skal tænkes over”. Det er netop det, jeg foreslår, at vinbønderne gør i og med deres arbejde. Det er ikke muligt at løse et apokalyptisk skræmmebillede. At tænke over økologien er at være i og med den. Kultivering af vinmarker og vinbøndernes venten på vinen egen tilblivelse er en form for tænkning, der giver plads til både vinstokkene og vinen og mange andre dyr og liv i deres marker og vinerier. Der kan opstå en frygt for at det for eksempel skal gå galt med vinene, men den frygt må ifølge vinbønderne overkommes, da de ellers ikke er i forlængelse af vinstokkene og vinen længere – og dermed heller ikke tænker med disse livsformer længere. Og hvis de stopper denne mangeartede tænkning, så er det, at krisen indfinder sig på ny i kraft af en radikal adskillelse fra verden (jf. Kohn 2013). Deres måde at forholde

sig til den økologiske krise på, er således ved ikke at løse den – man kan forestille sig et sted, hvor undergang ikke er en trussel.

Vinen, der er resultatet af denne tænkning, er et levende tegn i verden. På en og samme tid kommunikerer vinen med det mangeartede og udtrykker det mangeartede. Den udtrykker det mangeartede, fordi den selv er levende og fuld af en mangfoldighed af liv som for eksempel gær og bakterier. Den kommunikerer med det mangeartede i den forstand, at den kommunikerer på vegne af vinstokken, gæren, bakterierne, grævlingen, regnormene – og vinbønderne selv. Alt det liv, der har været en del af dens tilblivelse. Vinen er med andre ord også i vinbøndernes sted – og i vinstokkens sted. Den bærer deres tegn med sig. Vinbønder som Alice, Charles og Patrick holder en plads åben, til at vinen selv kan kommunikere. Den er produktet af en mangeartet livsførelse og tænkning, der lykkes i kraft af vinbøndernes bevidsthed, og den indeholder selv hele budskabet. Et budskab der således kan siges at være hinsides det menneskelige sprog, fordi det bæres ud i verden, det kommunikeres, af vinen selv.



## Abstract

This thesis explores French natural winemakers' relation to their vines and wines. It is based on anthropological fieldwork carried out in the spring of 2013 among natural winemakers primarily in the regions Loire and Jura. Natural wine is for the present purpose defined as wine from handpicked, organically grown grapes, produced without the use of sugars, sulphur, foreign yeasts or oenological adjustments such as fining, filtering or reverse-osmosis in the vinification process. The thesis takes several practices related to this specific way of producing wine as focal point for exploring the connections (and disconnections), that the winemakers experience in relation to the vines and wines. The study is inspired by theories that can be linked to "multispecies ethnography" (Kirksey & Helmreich 2010) - notably the work of Eduardo Kohn (2013), Philippe Descola (2005) and Tim Ingold (2000, 2012). Borrowing notions from this field the production of natural wine is seen as a way to cultivate multispecies thinking. It is proposed that a very interesting aspect of the work of natural winemakers, is that the social change they work for has its primary expression in their craftsmanship. The change they seek is ingrained in the very movements they make in the vineyard and the winery. They work in other words to change the world not by way of words, but rather by way of their actions. It is these actions that this thesis seeks to find an appropriate language for. Their relations are captured as a striving towards connection with the lives of these radically other life-forms. To the particular natural winemakers that the study is engaged with, what it means to be human in this age marked by extinction (Haraway 2013) involves questioning how we can move beyond ourselves in order to truly experience and feel, on our own bodies, the lives of these other life-forms that inhabit this Earth.

## Litteraturliste

- Amiel, Christiane. 1985. *Les fruits de la vigne*. Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l'homme.
- Barth, Fredrik. 1980. *Socialantropologien som grunnvitenskap*. København: Folkeuniversitet.
- Bateson, Gregory. 2000. *Steps to an Ecology of Mind*. Chicago: University of Chicago Press.
- . 2002. *Mind and Nature: A Necessary Unity*. Cresskill: Hampton Press.
- Betchel, Guy. 1976. *1907, la grande révolte du midi*. Robert Laffont.
- Bird-David, Nurit. 1999. "'Animism' Revisited: Personhood, Environment, and Relational Epistemology." *Current Anthropology* 40 (1):67-91.
- Black, Rachel. 2013. "Vino Naturale: Tensions between Nature and Technology in the Glass." I *Wine and Culture. Vineyard to glass*, redigeret af Rachel Black & Robert Ulin. New York: Bloomsbury Publishing.
- Bonniel, Jacques. 1983. "La transmission et la transformation des savoirs en milieu vigneron." *Terrain* 1: 23-30.
- Broomé, Emil & Emil Arvidson. 2014. *Naturligt Vin*. Stockholm: Natur og kultur.
- Bundgaard, Helle. 2007 [2003]. "Lærlingen – den formative erfaring". I *Ind i verden. En grundbog i antropologisk metode*, redigeret af Kirsten Hastrup. København: Hans Reitzels forlag.
- Buzalka, Juraj. 2013. "Tasting Wine in Slovakia: Postsocialist Elite Consumption of Cultural Particularities." I *Wine and Culture. Vineyard to glass*, redigeret af Rachel Black & Robert Ulin. New York: Bloomsbury Publishing.
- Cardona, Aurélie; Chrétien, Fanny; Leroux, Benoît; Ripoll, Fabrice & Delphine Thivet. 2014. *Dynamiques des agricultures biologiques. Effets de contexte et appropriations*. Paris: Educagri éditions/Éditions Quæ.
- Champagne, Patrick. 2002. *L'héritage refusé. La crise de la reproduction sociale de la paysannerie française 1950-2000*. Paris: Le Seuil.
- Chaudat, Philippe. 2004. *Les mondes du vin. Ethnologie des vignerons d'Arbois*. Paris: L'Harmattan.
- Chauvet, Jules. 1998. *Le vin en question. Wine in Question*, redigeret af H.U. Kesselring. Paris: Jean-Paul Rocher.
- Cohen, Paul. 2013. "The Artifice of Natural Wine: Jules Chauvet and the Reinvention of Vinification in Postwar France." I *Wine and*

- Culture. Vineyard to glass*, redigeret af Rachel Black & Robert Ulin. New York: Bloomsbury Publishing.
- Crutzen, Paul & Eugene Stoermer. 2000. "The Anthropocene". *Global Change Newsletter* 41: 17–18.
- Deacon, Terrence. 1997. *The Symbolic Species: The Co-evolution of Language and the Brain*. New York: Norton.
- . 2012. *Incomplete Nature. How Mind Emerged from Matter*. New York: Norton.
- Delius, Christoph; Gatzemeier, Matthias; Sertcan, Denis & Kathleen Wünscher. 2005. *Filosofiens historie. Fra antikken til i dag*. København: Könnemann.
- Demossier, Marion. 2001. "The Quest for Identities: Consumption of Wine in France." *Anthropology of Food*. Special Issue 01.
- . 2010. *Wine Drinking Culture in France: A National Myth or a Modern Passion?*. Cardiff, UK: University of Wales Press.
- . 2011. "Beyond Terroir: Territorial Construction, Hegemonic Discourses, and French Wine Culture." *Journal of the Royal Anthropological Society* 17:685-705.
- . 2013. "Following Grand Crus: Global Markets, Transnational Histories, and Wine." I *Wine and Culture. Vineyard to glass*, redigeret af Rachel Black & Robert Ulin. New York: Bloomsbury Publishing.
- Descola, Philippe. 2005. *Par-delà nature et culture*. Paris: Gallimard.
- . 2006. "Beyond Nature and Culture". *Proceedings of the British Academy* 139:137-155.
- . 2014. "All too human (still)". *Hau: Journal of Ethnographic Theory* 4 (2): 267-273.
- DeWalt, Kathleen M., and Billie R. DeWalt. 2010. *Participant Observation: A Guide for Fieldworkers*. Rowman Altamira.
- Dion, Roger. 1977. *Histoire de la vigne et du vin en France*. Paris: Flammarion.
- Douglas, Mary. 2002. *Purity and Danger*. London: Routledge.
- Duby, George. 1976. *Histoire de la France rurale: Tome 4*. Paris: Seuil.
- Farmer, Erica A. 2013. "'Local, Loyal, and Constant': The Legal Construction of Wine in Bordeaux." I *Wine and Culture. Vineyard to glass*, redigeret af Rachel Black & Robert Ulin. New York: Bloomsbury Publishing.
- Feiring, Alice. 2011. *Naked Wine. Letting grapes do what comes naturally*. Cambridge: Da Capo Press.
- Foucault, Michel. 1978. *The History of Sexuality, vol.1: An introduction*. Oversat af Robert Hurley. New York: Pantheon Books.

- Garric, Audrey. 2014a. "Le viticulteur bio de Côte-d'Or coupable d'avoir dit non aux pesticides". *Le Monde* 7/4-2014. Paris: La Monde.
- . 2014b. "Relaxe en appel du viticulteur dio qui ne voulait pas traiter ses vignes". *Le Monde* 4/12-2014. Paris: Le Monde.
- . 2014c. "Omerta sur les pesticides dans le vignoble bordelais". *Le Monde* 4/7-2014. Paris: Le Monde.
- Goode & Harrop. 2011. *Authentic Wine. Toward Natural and Sustainable Winemaking*. Berkeley: University of California Press.
- Guillet-Escuret, Georges. 1988. *La souche, la cuve et la bouteille*. Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- . 1985. "La variabilité des pratiques techniques comme indicateur sociologique dans les Hautes-Corbières viticoles (Aude)". *Techniques et cultures* 5: 111-123.
- Gullestad, Marianne. 1992. *The Art of Social Relations. Essays on Culture, Social Action and Everyday Life in Modern Norway*. Oslo: Scandinavian University Press.
- Gupta, Akhil & James Ferguson. 1997. "Discipline and practice: "The field" as site, method, and location in anthropology." I *Anthropological Locations, Boundaries and Grounds of a Field Science*, redigeret af Akhil Gupta & James Ferguson. Berkeley: University of California Press.
- Hansen, Helle Ploug & Tine Thøring-Thomsen. 2009. "Overskridelsens etik – erfaring, analyse og repræsentation". I *Mellem mennesker. En grundbog i antropologisk forskningsetik*, redigeret af Kirsten Hastrup. København: Hans Reitzels Forlag, s. 223-248.
- Hastrup, Kirsten & Cecilie Rubow (redaktører). 2014. *Living with environmental change – Waterworlds*. London & New York: Routledge.
- Hoffmeyer, Jesper. 2005. *Biosemiotik. En afhandling om livets tegn og tegnenes liv*. København: Ries.
- . 2009. *Tro på tvivl. Kritik af religiøs og videnskabelig ufornuft*. København: Ries.
- Howell, Signe. 1996. "Nature in culture or culture in nature? Chewong ideas of 'humans' and other species" I *Nature and society. Anthropological Perspectives*, redigeret af Gísli Pálsson & Philippe Descola. London: Routledge.
- Ingold, Tim. 1988. *What Is an Animal?*. London: Routledge.
- . 2000. *The Perception of the Environment. Essays in livelihood, dwelling and skill*. London: Routledge.
- . 2012. "Toward an Ecology of Materials". *Annual Review of Anthropology* 41:427-442.

- Jakobsen, Gry Skrædderdal. 2009. Når hjemme er ude. Betydningen og skabelsen af hjem i naturen blandt homesteadere i Oregon, USA. *Tidsskriftet antropologi, Hus & hjem* 59/60.
- Jung, Yuson. 2013. "Cultural Patrimony and Bureaucratization of Wine: The Bulgarian Case." I *Wine and Culture. Vineyard to glass*, redigeret af Rachel Black & Robert Ulin. New York: Bloomsbury Publishing.
- Kapferer, Bruce. 2014. "Back to the future. Descola's neostructuralism". *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 4 (3):389-400.
- Kierkegaard, Søren. 1963 [1843]. "Gjentagelsen" I: *Søren Kierkegaard samlede værker. Bind 5*. København: Gyldendal.
- Kirksey, Eben & Stefan Helmreich. 2010. "The emergence of multispecies ethnography." *Cultural Anthropology* 25 (4): 545-576.
- Kohn, Eduardo. 2007. "How Dogs Dream: Amazonian Natures and the Politics of Transspecies Engagement." *American Ethnologist* 34 (1): 3-24.
- . 2013. *How Forests Think. Toward an anthropology beyond the human*. Berkeley: University of California Press.
- Kopczynska, Ewa. 2013. "Wine Histories, Wine Memories, and Local Identities in Western Poland." I *Wine and Culture. Vineyard to glass*, redigeret af Rachel Black & Robert Ulin. New York: Bloomsbury Publishing.
- Lachiver, Marcel. 1988. *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*. Paris: É. Fayard.
- Laferté, Gilles. 2002. *Folklore savant et folklore commercial: reconstruit la qualité des vins de Bourgogne. Une sociologie économique de l'image régionale dans l'entre-deux-guerres*. Paris: Thèse des sciences sociales, EHESS.
- . 2003. "La mise en folklore des vins de Bourgogne: la 'Paulée' de Meursault". *Ethnologie Française*, 2003 (3): 435-442.
- La Fruitière Vinicole d'Arbois. 2006. *La fruitière Vinicole d'Arbois 1906-2006. Un siècle de passion*. Arbois: La Fruitière Vinicole d'Arbois.
- Latour, Bruno. 1987. *Science in Action. How to Follow Scientists and Engineers through Society*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- . 1993. *We have never been modern*. New York: Harvester Wheatsheaf.
- . 2004 [1999]. *Politique de la nature: Comment faire entrer les sciences en démocratie*. Paris: La Découverte.
- . 2007 [2005]. *Reassembling the Social*. Oxford: Oxford University Press.
- Lem, Winnie. 2013. "Regimes of Regulation, Gender, and Divisions of Labor in Languedoc Viticulture." I *Wine and Culture. Vineyard to glass*,



- redigeret af Rachel Black & Robert Ulin. New York: Bloomsbury Publishing.
- Lenoble, Robert. 1969. *Histoire de l'idée de nature*. Paris: Editions Albin Michel.
- Leroux, Benoît. 2014. "Une perspective sociohistorique des agricultures biologiques en France." I *Dynamiques des agricultures biologiques. Effets de contexte et appropriations*, redigeret af Cardona et al. Paris: Educagri éditions/Éditions Quæ.
- Madden, Raymond. 2010. *Being Ethnographic: A Guide to the Theory and Practice of Ethnography*. Sage Publications.
- Miller, Daniel (redaktør). 1987. *Material Culture and Mass Consumption*. Oxford: Blackwell.
- . 1995. *Acknowledging Consumption*. London: Routledge.
- Millet, Nicolas. 1987. "Gestes de labours, mémoires du labeur: façons de culture à bras dans les vignobles comtois." I *Gamay noir et savagnin* redigeret af Claude Royer, François Cheval & François Lassus. Belfort: Éditions France Regions.
- Morel, François. 2008. *Le vin au naturel*. Paris: Editions Sang de la terre.
- Morgan, Lewis Henry. 1868. *The American Beaver and His Works*. Philadelphia: J.B. Lippincott.
- Munck, Aske. 2014. "Druernes vrede". *Weekendavisen* 15/8-2014. København: Weekendavisen.
- Overnoy, Pierre. 2011. *La parole de Pierre*. Redigeret af Michel Campy. Montaignu: Mêta Jura.
- Pálsson, Gísli. 1996. "Human-environmental relations: orientalism, paternalism and communalism," I *Nature and society. Anthropological Perspectives*, redigeret af Gísli Pálsson & Philippe Descola. London: Routledge.
- Paxon, Heather. 2008. "Post-Pasteurian Cultures: The Microbiopolitics of Raw-Milk Cheese in the United States." *Cultural Anthropology* 23(1):15-47.
- Peirce, Charles Sanders. 1931-35. *Collected Papers of Charles Sanders Peirce*. Cambridge: Harvard University Press.
- . 1940. *Philosophical Writings of Peirce*, redigeret af Justus Buchler. New York: Dover Publications.
- Perceval, Louis. 1969. *Avec les paysans, pour une agriculture non capitaliste*. Paris: Editions Sociales.
- Portet, François & Marion Demossier. 1992. "La Saint-Vincent tournante ou le grand échange bourguignon." I *Les Saints protecteurs de la vigne en Bourgogne*. Beaune: Musée du vin.

- Raffles, Hugh. 2010. *Insectopedia*. New York: Pantheon.
- Robinson, Jancis (redaktør). 2006. *The Oxford Companion to Wine*. Oxford: Oxford University Press.
- Rose, Deborah Bird. 2009. "Introduction: Writing in the Anthropocene." *Australian Humanities Review* 49:87.
- Rosenthal, Andrew. 2014. "Pesticides in French Wine". *The New York Times* 2/1-2014. New York: The New York Times Company.
- Royer, Bernard. 1985. *Le coin de vigne, façons et cépages*. Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- Royer, Claude 1977. "Du bigot à la charrue, évolution des techniques de labour dans les vignobles jurassiens à la fin du XIXème siècle." *Journal Agriculture tropicale et botanique appliquée*, 24 (2-3):185-194.
- . 1980. *Les vigneron: Usages et mentalités des pays de vignobles*. Paris: Berger Levrault.
- . 1988. *La vigne et le vin*. Paris: Édition de la Manufacture.
- Rudolf, Mads. 2012. *Den lille vinsmager*. København: Kuboaa.
- Salmonsens. 1907. "Vin" I: *Salmonsens store illustrerede konversationsleksikon. En nordisk Encyklopædi. XVIII. bind. redigeret af Christian Blangstrup*. København: Forlaget af Brødrene Salmonsens.
- Saussure, Ferdinand de. 1959. *Course in General Linguistics*. New York: Philosophical Library.
- Schwägerl, Christian. 2014. *The Anthropocene*. London: Synergetic Press.
- Smith, J. Harvey. 1978. "Agricultural workers and the French winegrower's revolt of 1907." *Past and Present* 79:101-125.
- Simpson, James. 2011. *Creating Wine. The Emergence of a World Industry, 1840-1914*. Oxford: Princeton University Press.
- Stevenson, Lisa. 2005. *Life in question: Inuit Youth, Suicide, and the Canadian State*. Ph.D. dissertation, Department of Anthropology, University of California, Berkeley.
- Stoler, Ann. 2002. *Carnal Knowledge and Imperial Power: Race and the Intimate in Colonial Rules*. Berkeley: University of California Press.
- Tambiah, Stanley. 1969. "Animals Are Good to Think and Good to Prohibit." *Ethnology* 8(4):423-459.
- Teil, Geneviève. 1999. "Analyse d'un marché à critique, le marché des vins de qualité: le cas de l'Espagne." I *Qualité des produits liés à leur origine*, redigeret af Claude Béranger & Ezio Valceshini. Paris: INRA, 285-87.
- . 2010. The French Wine 'Appellations d'Origine Contrôlée' and the Virtues of Suspicion. *The Journal of World Intellectual Property* Vol. 13 No. 2.

- . 2012. "No Such Thing as Terroir?: Objectivities and the Regimes of Existence of Objects." *Science Technology Human Values* 37:478.
- Teil, Geneviève; Barrey, Sandrine; Floux, Pierre & Antoine Hennion. 2011. *Le vin et l'environnement: Faire compter la différence*. Paris: Presses des Mines.
- Trubek, Amy. 2008. *Taste of Place. A Cultural Journey into Terroir*. Berkeley and Los Angeles, California, University of California Press.
- Tsing, Anna. 2009. "Beyond Economic and Ecological Standardisation." *Australian Journal of Anthropology* 20(3):347–368.
- . 2012. "Unruly Edges: Mushrooms as Companion Species." *Environmental Humanities* 1:141-154.
- Valo, Martine. 2014. "Quatre questions sur l'action du gouvernement vis-à-vis des pesticides". *Le Monde* 27/6-2014. Paris: Le Monde.
- Ulin, Robert. 1987. "Writing and Power: The Recovery of Winegrowing Histories in the Southwest of France." *Anthropological Quarterly* 60 (2): 77-82.
- . 2002. "Work as Cultural Production: Labor and Self-Identity Among Southwest French Wine-Growers." *Journal of the Royal Anthropological Institute* 8 (4): 691-712.
- . 2008. "Writing about Wine: The Uses of Nature and History in the Wine Growing of Southwest France and America." I *Wine, Society and Globalization: Multidisciplinary Perspectives on the Wine Industry*, redigeret af Campbell & Guibert. New York: Palgrave MacMillan.
- . 2013. "Terroir and Locality: An Anthropological Perspective." I *Wine and Culture. Vineyard to glass*, redigeret af Rachel Black & Robert Ulin. New York: Bloomsbury Publishing.

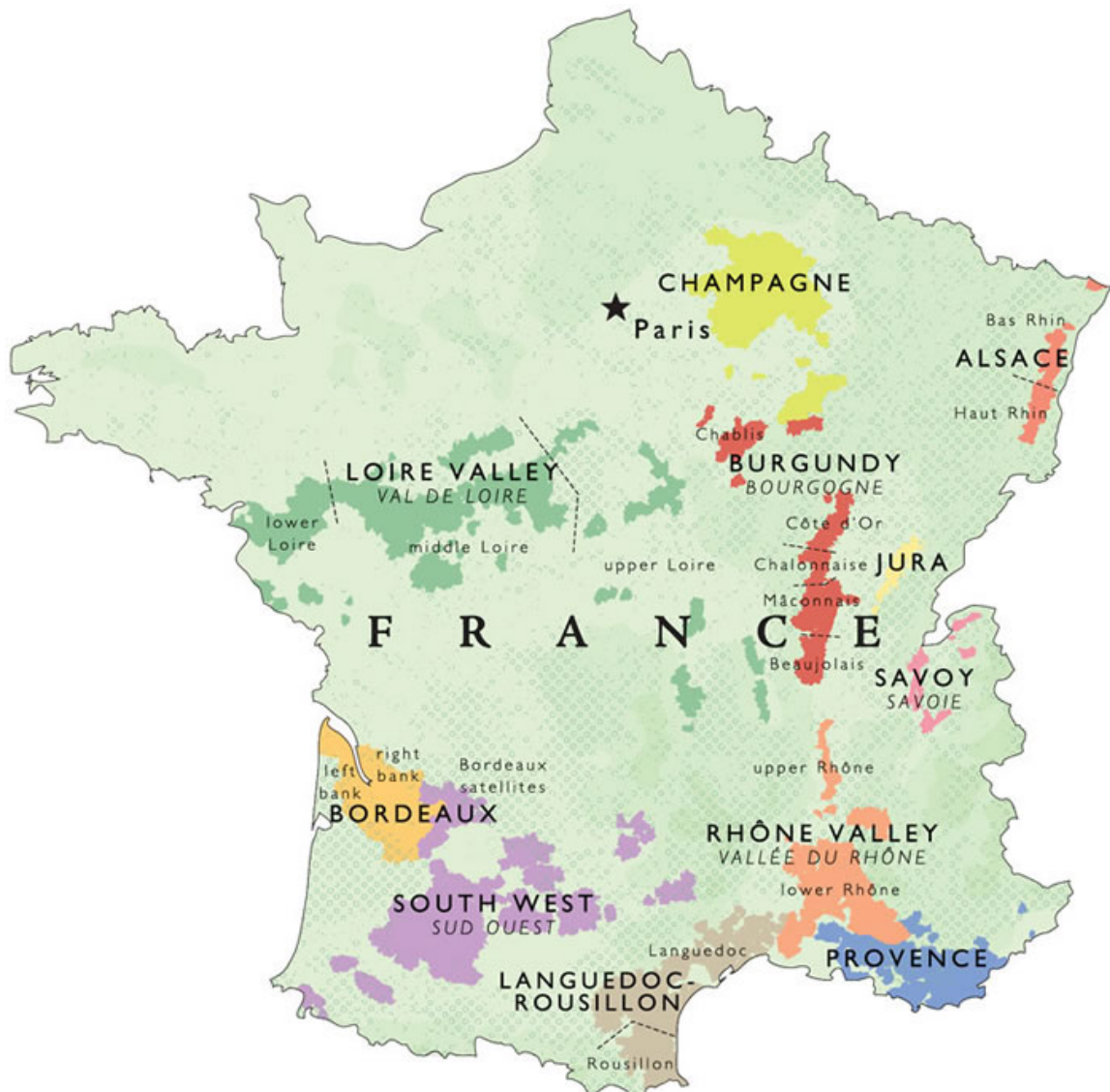
#### Hjemmesider

- Charbey, Elise. 2012. *Les soeurs Hacquet, pionnières du Bio en Anjou*. Link: <http://vimeo.com/51057312>
- Fifty best. 2014. *The World's 50 best restaurants*. Link: <http://www.theworlds50best.com/>
- Franske vindistrikter. 2014. *The French Wine Project*. Link: [http://thefrenchwineproject.com/about-us/a-bit-about-french-wine/?doing\\_wp\\_cron=1413725282.8651840686798095703125](http://thefrenchwineproject.com/about-us/a-bit-about-french-wine/?doing_wp_cron=1413725282.8651840686798095703125)
- Guyot. 2014. *Jules Guyot*. Wikipedia. Link: [http://de.wikipedia.org/wiki/Jules\\_Guyot](http://de.wikipedia.org/wiki/Jules_Guyot)
- Haraway, Donna. 2013. *Keynote Conversation with Donna Haraway, Eduardo Kohn, and Colin Dayan*. Center for Science, technology,

Medicine & Society, Berkeley. 9. maj 2013. Link:  
<https://www.youtube.com/watch?v=-6Txr39E9n0>  
Jura vindistrikt. 2014. *Vin du Jura*. Link:  
<http://www.jura-vins.com/carte-du-vignoble.htm>  
Vins naturels. 2014. *A la découverte des Vins Naturels*. Link:  
<http://www.vinsnaturels.fr/index.php>

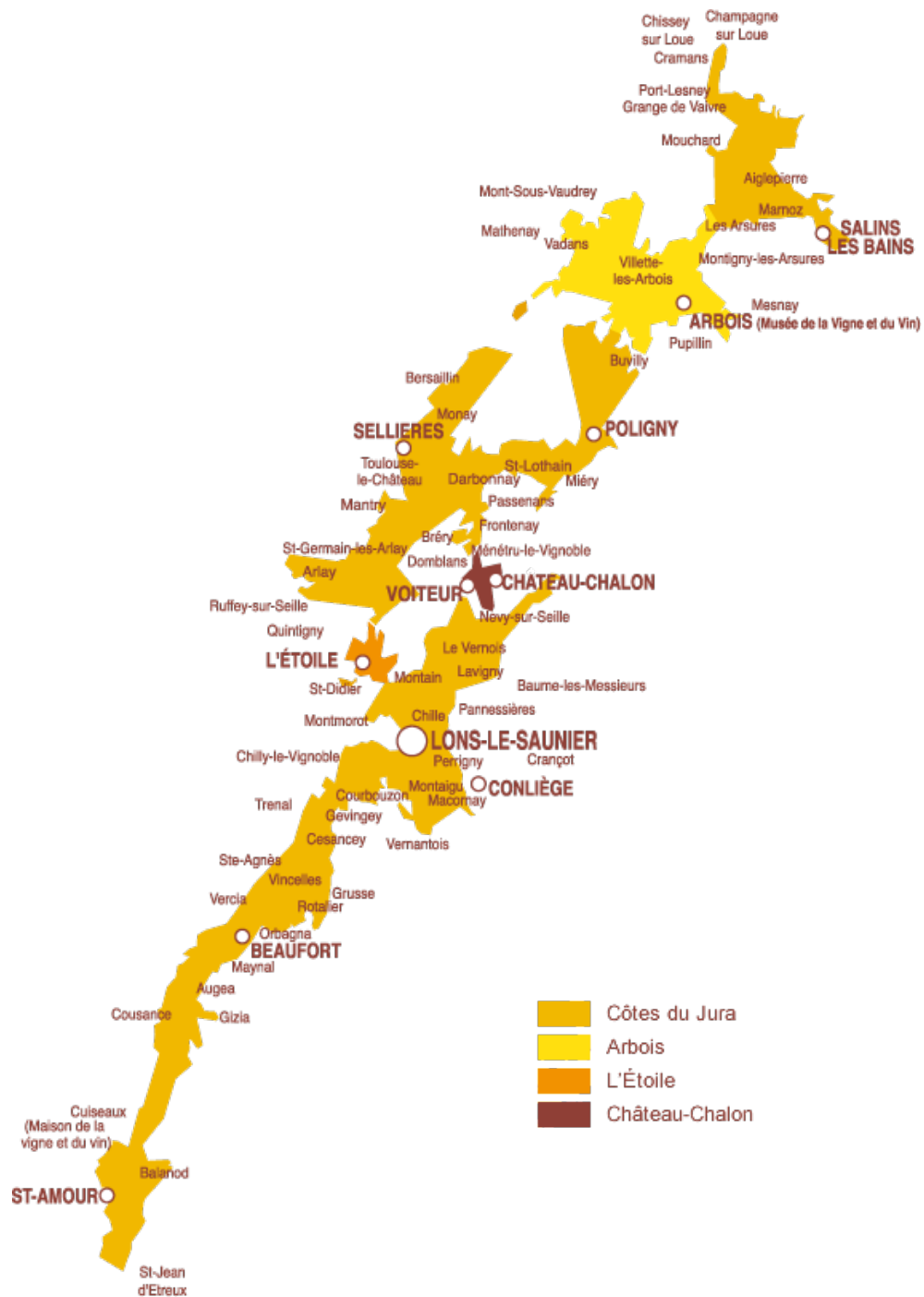
Alle hjemmesider er sidst besøgt d. 16. december 2014.

## Bilag 1: Kort over de franske vinregioner



Kilde (Franske vindistrikter 2014)

## Jura



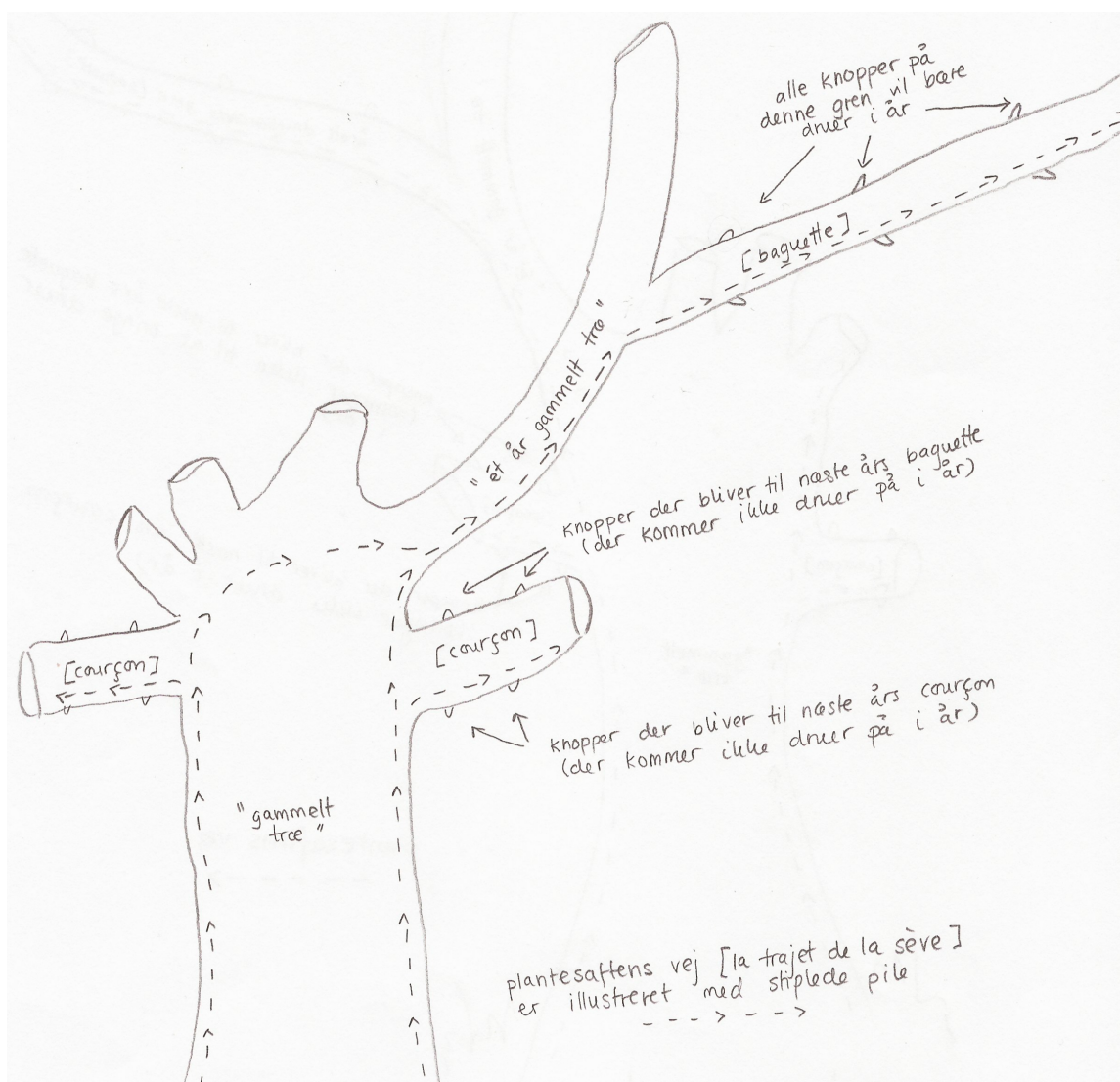
Kilde (Jura vindistrikt 2014)

[illegible]

Source : <http://www.vignevin.com/pratiques-oeno/>

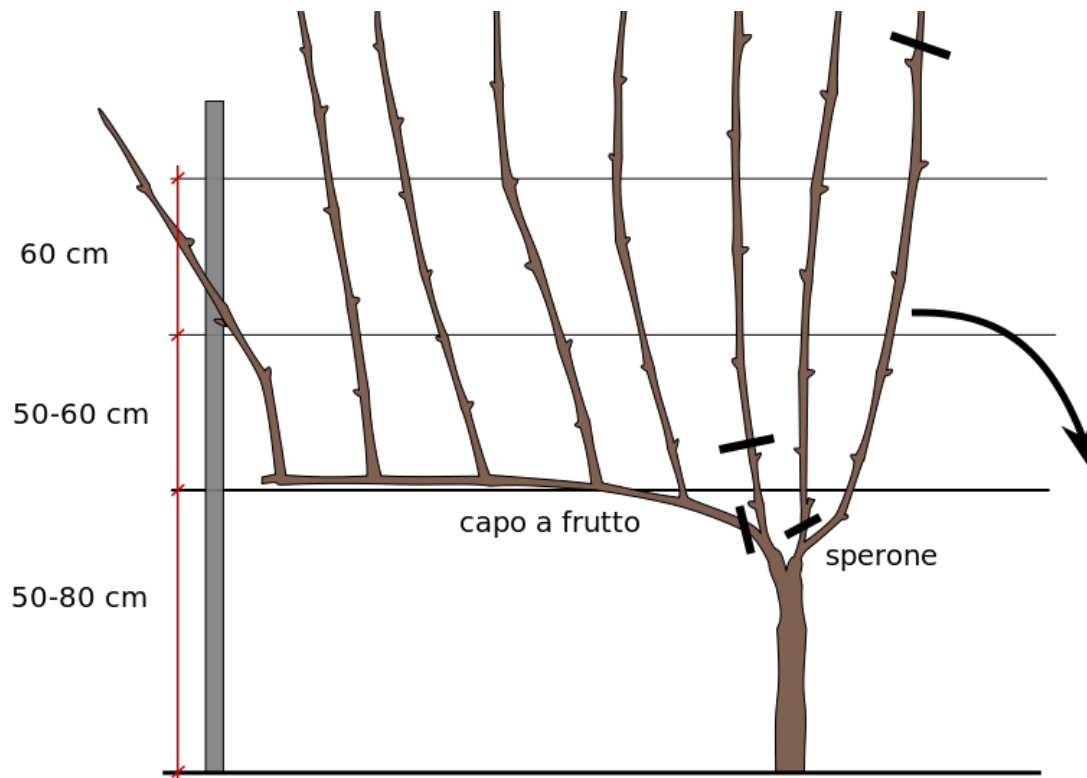


### Bilag 3: Vinstok



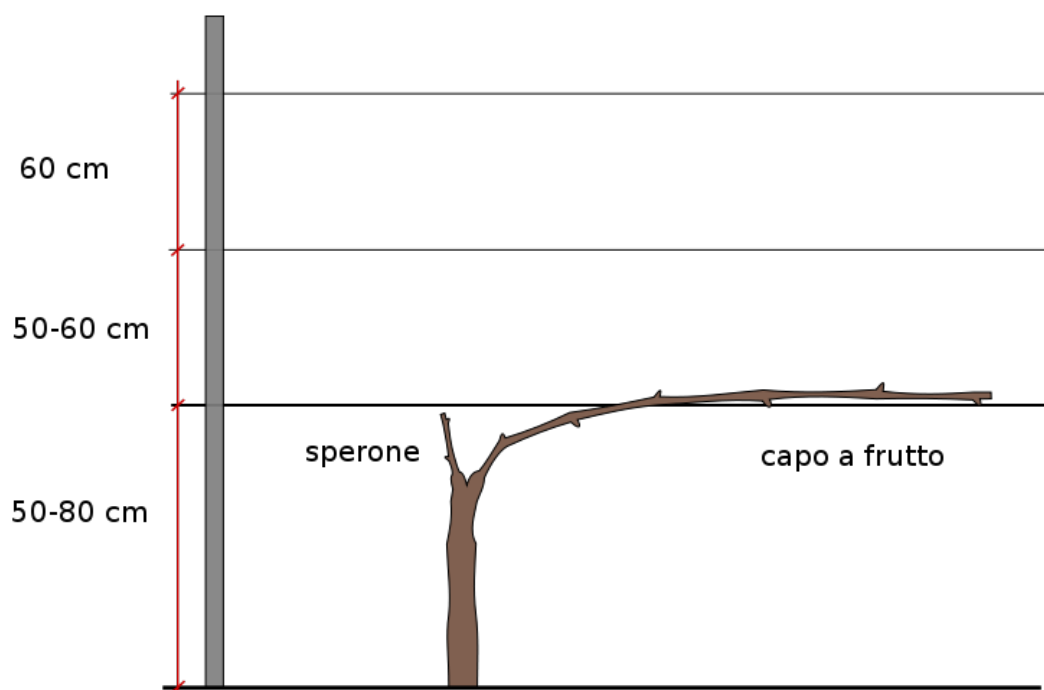


#### Bilag 4: Guyot-beskæring



En vinstok som den typisk kunne se ud i januar. De sorte streger markerer de steder, vinstokken skal beskæres i en simpel Guyot-beskæring. Grenen yderst til højre er dette års baguette, den lægges ned som pilen viser og bindes til wiren. Herfra skyder de knopper, der kommer til at give druer senere på året. De grene der skæres af længst til venstre (som på tegningen er markeret "capo a frutto") bærer druer det forgående år. Den gren der skæres ned til to knopper i midten af stokken er dette års courçon, som vil bære druer til næste år. Bemærk at der kun beskæres én courçon – det betyder at der kun er beskåret på den ene side af plantesaftens vej og stokken vil ifølge Alice og Charles formentlig tildele til den ene side og dø langt tid før en stok, der er blevet beskåret med hensyn til plantesaftens vej.

Kilde (Guyot 2014)



Vinstokken som den ser ud efter en simpel Guyot beskæringen. Den lille grenstump til venstre er courçon, den længere gren bundet til wiren er baguette.

Kilde (Guyot 2014)

